

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

魚の起源と伝播：魚の発酵製品の研究（8）

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 石毛, 直道 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004307

魚 醬 の 起 源 と 伝 播

——魚の発酵製品の研究 (8)——

石 毛 直 道*

Origins and Distributions: A Study of Fermented Aquatic Products (8)

Naomichi ISHIGE

This paper, the final contribution to the project on fermented aquatic products in Asia, examines the origins and geographical distribution of the products. Papers published earlier have dealt with the distribution and types of products in Southeast Asia [ISHIGE and RUDDLE 1987], the ecology of the marine and freshwater fish species involved [RUDDLE 1986, 1987], a cultural interpretation of the chemical analysis of the products [MIZUTANI *et al.* 1988], a linguistic interpretation of the nomenclature of the products [ISHIGE and SAKIYAMA 1988], and *narezushi* [ISHIGE 1987].

The fermented products discussed in this paper originate from the combination of fish and other aquatic organisms with salt, which prevents putrefaction and by enzymic action breaks down the protein to produce a free amino acid that imparts the characteristic *umami* taste to fermented products. Food preserved in this way can be eaten raw or can be used as a condiment. The same phenomenon can be observed with salted fish products, but the difference is that those described here are intentionally fermented. Thus the products known as *guedj*, *momoni*, *lafi*, and *loosra*, of West and Central Africa, *shidal* (Assam), *nya-sode* (Bhutan), *jadi* (Sri Lanka), and *Kisrayaruiba* (Siberia), do not fit into the category of intentionally fermented products discussed here.

On the other hand, the *liquamen* or *garam* of Imperial Rome was intentionally fermented and is of the same type as the Asian fermented fish products.

* 国立民族学博物館第1研究部

However, there is no evidence to support the assertion that the fish sauce of Asia originated by diffusion from the Mediterranean Basin, and the origins of these geographically distinct groups appear to be different.

In both Southeast and Northeast Asia fermented fish products are associated with a monsoonal climatic regime, which is characterized by a distinct seasonality. All the species used to produce fermented products share the characteristic of being seasonally available in abundance, of being easily caught in shallow, inshore waters (or in freshwaters), of being small in size, relatively inexpensive and of having few alternative uses.

The original or prototypical fermented fish product from which all others arose appears to have been *shiokara*, which results when fish (or other species) are mixed with salt and preserved for a long period.

In continental Southeast Asia, apart from the *nuoc-mam* of Vietnam and shrimp paste produced in coastal areas, all fermented fish products were prepared from freshwater species prior to the 20th-century. Ricefield fishing also developed in this part of continental Southeast Asia, and the preparation of *narezushi* seems to have developed parallel with the rise of irrigated rice cultivation in the Mekong Basin. Other traditional fermented fish products also developed in Northeast Thailand, Laos and the ancient Mon-Khmer Zone, which seems to have been the probable center from which both ricefield fisheries and the preparation of fermented fish products originated and later diffused. On the other hand, fermented shrimp paste seems to have had its origins in coastal continental Southeast Asia, and to have diffused southwards to the Malay Peninsula and to Indonesia.

Fermented fish products made from marine species predominate in Japan, Korea and the Philippines, and both freshwater and marine species were fermented in historical China. However, there is no evidence to suggest either the interrelationships between Southeast and Northeast Asia or the routes of diffusion (assuming that the products did not develop independently in each locality).

Apart from the genealogical relationships among the various products, those made from freshwater species coincide mainly with the zone of irrigated rice cultivation. In Asia this is a zone

lacking in pastoral traditions and where fermented products have traditionally been consumed.

In the zone of fermented fish products there is documentary evidence from China, from the first millennium B.C., which shows that such products were made not only with salt but also with *koji* (a fermentation starter). In China, at about the time of Christ, boiled or steamed beans and other vegetable items were used in lieu of fish in fermented products. From these the ancestral forms of fermented soy bean paste and soy sauce developed in Northeast Asia.

With the development of fermented soy bean products, Northeast Asia gradually became a zone in which condiments based on soy beans were consumed. Although some fermented aquatic products are still consumed in Japan and Korea, in global terms Northeast Asia is a region of fermented soy bean products. On the other hand, Southeast Asia remains the zone of fermented fish products. Nevertheless, it should be noted that the culinary usage of both groups of products is similar, and that since the *umami* taste imparted by free amino acids is predominant in both fermented fish and fermented soy bean products, it is the principal flavor in the cuisines of both Southeast and Northeast Asia.

はじめに

I. 世界の魚醬と魚醬類似製品

1. 古代ローマの魚醬油
2. 西アフリカの発酵乾魚
3. アッサムの塩辛と乾魚
4. ブータンの保存魚
5. スリランカの塩蔵魚
6. 極北の<酸っぱい魚>
7. 古代中国の鮑魚
8. 系譜論的検討

II. 東アジア・東南アジアにおける魚醬の分化

1. 塩辛に起源する魚醬の分化

2. 小エビ塩辛ペーストの起源

III. 魚醬とナレズシの起源と伝播に関する歴史民族学的検討

1. 製塩史の問題
2. 東南アジア大陸部での魚醬とナレズシの起源に関する仮説
3. 東南アジアにおける魚介類発酵食品の伝播
4. 南アジアと東アジアの魚醬の関係
5. 稲作の食事文化と魚醬

はじめに

経緯 1982年以来、石毛直道とケネス・ラドルは「魚醬の総合的研究」という研究課題で、アジアにおける魚介類の発酵製品に関する調査をおこなってきた。その成果を本誌に発表したものには、第1論文「東アジアの魚醬」[石毛 1986]、第2論文「東アジア・東南アジアのナレズシ」[石毛 1987a]、第3論文“The Supply of Marine Fish Species for Fermentation in Southeast Asia” [RUDDLE 1986]、第4論文“The Ecological Basis for Fish Fermentation in Freshwater Environment of Continental Southeast Asia: with Special Reference to Burma and Kampuchea” [RUDDLE 1987]、第5論文「東南アジアの魚醬」[石毛・ラドル 1987]、第6論文「魚醬の化学分析と『うま味』の文化圏」[水谷・君塚・ラドル・石毛 1988]、第7論文「魚醬とナレズシの名称」[石毛・崎山 1988]がある。この一連の魚醬とナレズシに関する報告の最後のものに、本論文は位置づけられるものである。

これらの研究の基本的な資料は、味の素株式会社から国立民族学博物館に寄付された研究助成金（委任経理金）にもとづいて、石毛とラドルが東アジア、東南アジア各国においておこなった現地調査によって得られたものである。

魚の発酵製品の分類 この論文の研究対象である魚醬とは、魚介類、小エビを原料として、塩を加えることによって腐敗を防止しながら発酵、保存し、主として原料にふくまれる酵素の作用によって筋肉の一部、あるいは大部分が溶けて構成要素のアミノ酸に分解した一群の食品である。魚醬の主要なものには、① 塩辛、② 塩辛ペースト、③ 魚醬油、④ 小エビ塩辛ペースト、⑤ 小エビ醬油がある。

① 塩辛は魚介類に塩を混ぜて発酵・熟成させたものであるが、ここでは魚醬のなかでも、原料の魚介類の形状が最終製品にいくぶんなりとも残っている製品をさしている。② 塩辛ペーストとは、塩辛の製造過程で、原料をすりつぶしたり、つきつぶして、ペースト状に加工した塩辛のことである。ペースト状なので、溶けやすく、味噌のように料理に利用することもできる。③ 魚醬油とは塩辛を長期間発酵させて、原料のほとんどの部分をどろどろに分解させてしまい、その液体部分だけをとりだして調味料としたものであり、わが国の秋田のショツツルも魚醬油である。④ 小エビ塩辛ペーストとは、わが国のアミのように小さなエビを原料としてつくった塩辛ペーストであり、東南アジア各地で重要な調味料として使用される。⑤ 小エビ醬油とは小エビを原料としてつくった魚醬油である。

これらの魚醬が東アジア、東南アジアの各地に分布し、とくに東南アジアでは基本的な副食物、調味料として食生活に重要な地位をしめていることは一連の論文で報告したところである。

もう一種類、東アジア、東南アジアにおける重要な魚の発酵性食品に、⑥ ナレズシがある。ナレズシとは塩をした魚介類や鳥獣肉に加熱した澱粉（ふつう米飯）を加えて長期間発酵させた保存食品である。乳酸発酵をするので、酸い味がある。わが国の琵琶湖のフナズシもナレズシの一種である。

目的 いままで本誌において、これらの魚の発酵製品を対象に、そのアジア各地における実態報告と、さまざまな角度からの分析をおこなってきた。すなわち、第1、第5論文ではアジア各地における魚醬の種類とその製造法、消費の実態、それぞれの地域における魚醬の歴史について報告をしている。第2論文ではナレズシについておなじような報告とその歴史についての論考をおこなっている。第3、第4論文では東南アジアの魚醬とナレズシの原料魚に関する漁業生態学的な考察をおこなった。第6論文では魚醬とナレズシの化学分析の結果を報告するとともに、これらの食品がアミノ酸と塩味の調味機能をもつものであることを実証し、それが東アジアと東南アジアの食生活にはたしている役割について比較文化論的に考察している。第7論文では、これらの食品の各地における名称の比較言語学的分析から、魚の発酵製品の歴史民族学的考察の可能性をさぐってみた。

魚醬の起源と伝播を主題とした本論文は、いままで発表した一連の研究の現状における総括をも兼ねたものである。ここでのべようとする主要な論点は以下の3項に要約される。

① 世界各地における魚醬と魚醬類似製品にどのようなものがあるかを報告し、東アジアと東南アジアの魚醬は、世界の他地域のものとは関係をもたずに発達したものであることを論証する。

② 塩辛がすべての魚醬の出発点に位置する製品であり、塩辛から分化してさまざまな種類の魚醬が発達することを、食品学の立場から説明する。

③ 東アジア、東南アジアにおける魚醬の分布を復元すると、連続したひとつの文化圏としてとらえることが可能である。しかし、いちばん基本的な魚醬である塩辛は、原料の魚と塩と容器さえあれば製造可能な簡単な食品なので、多元起源の可能性を否定することもできない。また、これらの食品に関する歴史的資料が欠如していることも魚醬の起源と伝播経路の推定を困難にしている理由である。そのような制約のなかで、研究の現状における、魚醬の起源と伝播についての仮説を提出する。

第2論文でナレズシの起源と伝播についての仮説をすでに発表しているので、本論文では話題を魚醬に集中することとし、ナレズシは魚醬を論じるための補助線としての役目をはたす場合についてのみのべることにする。

I. 世界の魚醬と魚醬類似製品

1. 古代ローマの魚醬油

古代ローマにおいて、リクアメン liquamen あるいはガラム garum とよばれる魚醬油があり、料理の調味料として使用されていたことが、アピキユウスの料理書等から知られている [APICIUS FLOWER & ROSENBAUMS (trans.) 1958: 21–23, 48–49, 200–201]。その起源については不明であるが、小エビを古代ギリシャ語では garos とよび、ラテン語で garus ということに、魚醬油である garum の語源をもとめ、かつては小エビを原料として製造していたので、それが魚醬油の名称に残ったものであるという説もある [SOYER 1853: 270]。

その製法にはさまざまなバリエーションがあるが、基本的には魚や甲殻類に塩をしたものを素焼きのカメなどの容器にいれ、太陽のもとに置き、ときどき容器をゆりうごかしたり、棒でかき混ぜ、2～3カ月以上発酵・熟成させてから、容器の底にもうけた小穴から液体をしたたらせたり、細長い籠で濾して透明な液を得たものである。液体をとったあとの粕はアレック allec といい、これも調味料として利用された。製造原理からすれば、東アジア、東南アジアの魚醬油とおなじものである。

カタクチイワシその他のイワシの仲間、サバ、マグロ、魚の内臓や血液、甲殻類などが原料としてもちいられた [TANNAHILL 1973: 96–99; ミュラ＝ヨコタ 1987: XXiii–XXV]。

この魚醬油は、大カトー (B.C. 234～149) の時代のローマでは贅沢品とされていたが、やがて古代ローマの料理における必需品化し、工場生産がおこなわれるようになった。有名な産地はポンペイ、現在のトルコのクラズメナイ、リビアのレプティス・マグナ、スペインのカルタゴ・ノーヴァ、南フランスのアンティポリスなどであった。これらの産地から素焼きの土器のツボや小型のアンフォラに詰めてローマに輸送された。

料理における使用法はアピキユウスの料理書に具体的に記されているが、この料理書の翻訳、研究をしたミュラ＝ヨコタによれば、主として塩味をつけるための調味料として利用され、468例の料理のなかで塩が使われるのは48回、塩とリクアメンが併用

される例もわずかで、リクアメンをもちいて塩味をつけることがおおい。アピキュウスの料理書にはリクアメンに水や他の調味料を加えた例があり、水割りガルム *hydrogarum*、ブドウ酒割りガルム *oenogarum*、酢入りガルム *oxygarum*、油入りガルム *eleogarum*、コショウ入りリクアメン *liquamen piperatum* が記されている [ミュラ=ヨコタ 1987: XXiv-XXV]。

古代ローマの滅亡とともにガルム、リクアメンは忘れられた調味料となってしまった。その理由について考証した例を知らないが、これらの魚醤油が地中海沿岸のローマ植民地の工場で生産されるものがおおかったので、帝国の衰亡とともに供給がとどえたことにも原因をもつことであろう。

現在、ヨーロッパにおいて知られている魚醬類としては、頭、内臓を除去したカタクチイワシに15~20%の塩と香辛料を混ぜて半年以上発酵・熟成させた塩辛から骨、皮をのぞいてオリーブ油に漬けたアンチョビー製品がイベリア半島を主産地としてある。また、このアンチョビーの塩辛をすりつぶし、香辛料、糊料を加えたアンチョビー・ソースがある。この2種の製品は、おそらく古代ローマの魚醬のなごりをとどめるものであろう。また、ギリシア、トルコでは、イワシ類に大量の塩を加えて容器に入れてつくった塩蔵魚がある。魚からいくぶん汁が浸出し、塩辛にちかい状態になっている。ただし、生食することはなく、加熱して食べる料理材料である。これも古代の地中海圏における発酵魚の系統をひくものであるかもしれない。

2. 西アフリカの発酵乾魚

セネガルの黒人系部族が *guedj* という発酵魚を乾燥した食品を製造するが、第二次大戦後、セネガル川の漁民がモーリタニアに移住して製造するようになり、おなじ食品がモーリタニアでも普及するようになった。モーリタニア側の報告からこの食品について簡単に紹介しよう [SCHARM 1986: 79-83]。

主要な原料魚は *Licia amia*, *Psettodes* spp. ウツボ科の魚 *Muraenidae* spp., タイ科の魚 *Sparidae* spp., ボラ科の魚 *Murgil* spp. であるが、そのほかにもさまざまな魚が原料とされる。骨がおおい魚、鮮度の低下した魚など、市場価値のすくない魚を *guedj* に加工することがおこなわれる。

ウロコ、内臓、頭部を除去し、切身にする。これをおおきな桶に入れて、24~72時間発酵させる。暑い季節にはあまり急速に発酵が進行しないよう桶のなかに海水をそそぎこむが、涼しい季節には魚を桶にいただけで発酵させる。発酵させた後、これを乾燥するが、乾燥時間は魚種と季節によって4~10日間の幅がある。完成品は30~

50%の水分をふくむやわらかな乾魚状をしている。料理法の細部についての記述はないが、米飯の副食物として利用されるという。

Chambbell-Plattの発酵食品事典には、セネガル、ガンビアからナイジェリア、カメルーンにかけての一連の地帯にかけて、momoni という強烈な臭いを発する、塩を使用して発酵させた乾魚がつけられると記載されている [CHAMBPELL-PLATT 1987: 131]。

その原料として利用される魚は、*Tilapia*, *Protopterus*, *Polypterus* に所属する魚種などさまざまである。鮮魚を25~30度の熱帯の気温のもとに6~10時間放置し、発酵させる。ついで、17~20%の塩水に36~60時間漬けこむ。溶液から出して、4~8日間乾燥すると製品になる。

塩を加えるまえに魚を放置することによって、魚自体の酵素の作用とバクテリアの急速な作用で腐敗がおこり、ついで塩を加えた段階で、耐塩性の微生物の作用に限定されることになる。トリメチルアミン、アンモニアの臭いがし、強烈な味のする食品で、スープ、シチューにして食べられる。

エウエ、ベニン、トーゴ、象牙海岸、リベリア、シエラレオネ、ギニアの lafi, ガーナの loosra, おなじくガーナの stink fish, セネガルの guedj はおなじタイプの食品であると説明されている。ただし、さきにのべた guedj の製造法と、momoni のつくりかたには、いくつかの相違点がある。

3. アッサムの塩辛と乾魚

塩辛 「東南アジアの魚醬」の論文でのべたように、バングラデシュのチッタゴン丘陵地帯に分布するビルマ系の少数民族が、東南アジアにおける魚醬分布の北限をなしている。その北のアッサムに1カ所だけ、飛び地状の塩辛の分布がみられる。それは、タイ系の言語をもつタイ・ファーケ Tai phake 族であり、アッサムに移動してきたタイ系民族の一派である。この部族が pasom というナレズシをつくり、その名称が東北タイの pa som とおなじことはナレズシについて記述した論文で報告しておいた [石毛 1987: 645]。

おなじ、タイ・ファーケ族が塩辛を製造する。鮮魚を切り、塩、ターメリック（酸味料）、その他の香辛料を混ぜ、竹筒にいれて密閉し、1カ月置いてから、食用に供する。これは、冬期、漁獲がおおかったときによくつくられるという。この食品の名称を patek というが、これは東北タイで塩辛を pa daek というのと同系のことばである [THAKUR 1982: 52]。

乾魚 アッサムのかなりひろい地域において淡水産の魚を保存用に加工し、それが魚体の原形をとどめない形状をしており、強烈な匂いを発するというから、魚醬の一種である可能性がある。それをたしかめるために、現地の Gauhati 大学の人類学科教授の D. N. Majunder 博士に調査を依頼した。以下は、同教授が筆者らのためにおこなってくれた調査結果の要約である。

この食品の名称はベンガル語で shidal, あるいは hidal といい、ガロ語で nakam とよび、アッサムのベンガル人、少数民族のべつなく利用される。

加工されるもっとも一般的な魚種は punti (*Puntius sophore*) で、雨季(4~8月)の終りにおおく漁獲される。おおきなものは鮮魚としての消費、乾魚、燻製魚とされ、魚体のちいさいもの(送られてきた標本では体長数 cm のものがふつう)がつぎのような加工にまわされる。

鮮魚の内臓をとり、洗浄したあと、天日で、あるいは燻製魚つくりとおなじように火のうえにのせて乾燥する。このさい、完全に乾燥させず、水分がある程度残った状態にとどめておく。また、鮮魚を原料とせず、市場で購入してきた乾魚を原料とし、乾魚を洗浄してから、ちょうどよい水分の状態にまで乾燥させておいたものを利用することもある。

このような状態の魚を足で踏んで、魚体がつぶれて平たくなった状態にしたり、あるいは、粗い粉末状になるまでつぶす。このさい、塩水、または市場で購入してきたソーダの塊りや灰を溶いた水をふりかけることがある。トウガン、サトイモの茎の灰がもちいられることもある。

つぎに、つぶした魚を竹筒、またはヒョウタンの容器にいれる。このとき、容器の口を灰でおおったり、カラシ油や punti からとった魚油をそそいだりすることもある。この魚を詰めた容器は、炉のうえの棚など、温かい場所に置き、1カ月あとから食用可能となり、この状態で1年間保存することもできる。

こうして加工した魚の消費は、ベンガル人とカチャール族におおく、毎日の料理の主材料として利用される。他の部族にとっても、うまい食品とみなされているが、経済的状态の問題もあり、料理の主材料としてよりも、すべての種類のカレー料理にごく少量いれて風味づけをするための調味料的な利用法がなされる。

もっとも一般的な料理法は、バナナの葉に包んで、熱い灰のなかにいれて焼き、これに塩とトウガラシをのせて食べることである。また、これをトウガラシとともに煮て、一種のソースにするが、このさい、灰を溶いてつくったアルカリ水を混ぜて煮ることもおこなわれる。また種々の野菜スープの風味づけにもちいられる。

こうしてみると、塩を加えるのは一般的ではないものようである。塩水やアルカリ水を加えるのは雑菌の繁殖の防止効果をもち、また、風味づけの効果もはたすのであろう。しかし、魚をただ乾燥させて、つぶして容器に入れて、保存した製品もかなりあるものようである。アッサム各地から採集した多数の標本が送られてきたが、すべて含有水分のすくない乾魚の外観をしている。魚体が分解して、ヌルヌルした東アジア、東南アジアの塩辛類とはあきらかにことなつた製品であり、魚醬とするよりも、発酵過程をもってはいるが、本質的には乾魚であるとみなしたほうがよい食品である。

4. ブータンの保存魚

以下は長年ブータンで農業指導にあたっている西岡京治氏から得た情報である。

この製品の名称は *nya-sode* という。*nya* は「魚」、*sode* とは「くさつたもの」とでもいうカテゴリーをしめすことばで、*ダイズ (sheuli)* でつくつたナットウ状の食品は *sheuli-sode* とよぶ。

ブータン南部のブラマプートラ水系の上流部にあたり、標高 200~500m の地域でよく製造される食品である。モンスーンの終りの 8 月頃、河川が増水して周囲の小川と水位がおなじになり、主要河川から氾濫原に移動した魚が、また河川にもどるときに網漁業、トラップなどで大量に捕獲される魚を原料とする。コイ科の魚がよくもちいられるが、ほかにもさまざまな魚種が利用される。

魚をゆでて、尾あるいは頭部をもって、魚肉をこそげとり、骨と分離する。魚肉を直径 10~15 cm、長さ 30~40 cm の竹筒にいれ、木の葉をまるめて栓をし、そのうえからバナナの葉をかぶせてしばりつけて外蓋にする。この状態で数カ月置いてから食用にする。

食べるときは、団子状にまるめて、酒の肴にしたり、煮物料理のなかにいれて風味をつけるいわば調味料的な利用法もなされる。

5. スリランカの塩蔵魚

スリランカにシンハラ語で *jadi* とよばれるいくぶん発酵した塩蔵魚がある。以下は、同僚の永ノ尾信悟助教授がコロombo 北方数十 km の地点にある漁港である Ngombo で採集した記録と、もちかえってくれた実物にもとづく報告である。

jadi は *seer* という名の大型の魚でだけつくる。魚を切身にしたものに、50%の塩、10%のタマリンド（酸味料）、少量のサフランを加え、3週間ほど室温で漬けて

む。大量の塩を使用しているのに、魚肉の原形はほぼ保たれているが、多少発酵している。匂いは強烈であり、貯蔵中に虫がわくこともあるが、食用にはさしつかえないという。

これを、焼き魚にする、揚げる、煮てカレー料理にする、などの方法で食用に供する。

6. 極北の〈酸っぱい魚〉

北シベリアの諸民族がロシア語で〈酸っぱい魚〉*кислая рыба*（キスラヤ・ルイバ）とよぶ魚の保存法をおこなうことが知られている。それは穴を掘り、この穴のなかに魚に塩をせずにいれて保存する方法である。貯蔵中に魚は発酵して、酸っぱくなり、強烈な匂いを発するようになる。この〈酸っぱい魚〉は犬の餌として利用されるほか、人間も食べる。この匂いと味になれたものにとっては嗜好品として好まれるという。生食するのがふつうのようである。

斉藤農二の紹介しているカムチャッカ半島東岸のコリヤーク族の事例を引用してみよう。

まず、地面に縦、横、深さ、それぞれ1.5mほどの穴を掘る。この穴の底や壁面に樹皮を張りつめる。穴の上に何本もの棒を渡し、その上に厚く草をかぶせる。真中に魚1匹が入る大きさの穴をあけておく。

この穴から獲れた魚を落とし込んで行き、一杯になると粘土で封をする。このあと、上から、さらに木の枝でおおいをし、そのまた上に丸太を渡して、その端を二股になった木の枝でおさえ、その二股の木の枝を地面に打込んでおく。これは、犬やキツネなどが貯蔵穴を掘返さないようにするためである。こうして、秋に獲れた魚で乾魚などに加工しきれない魚を貯えておくと、やがて醸酵してくる。普通は、これを早春の食料の端境期に開くのであった。

さらに斉藤は西シベリアのセリクーブ族は魚とともに漿果類を穴のなかに仕込む方法があること、ユカギール族が換羽期に捕らえたガンをこの方法で貯え、チュトコ半島のチュクチ族はセイウチの肉を皮袋のなかに縫い込んだうえで穴にいれて貯蔵する例を紹介している [斉藤 1985: 107-111]。

かつて、サモエド族は穴のなかに魚を敷きつめ、そのうえをツルコケモモやコケモモ属の漿果類の層でおおい、土をかぶせて保存したが、このとき野鳥も一緒に穴にいれて貯えることがあったという [PROKOF'YEVA 1964: 595]。カムチャダール族はサケを土中に3~4カ月貯蔵するが、しまいにはドロドロになって、しゃくしでくみださねばならない状態になるという [GUILLEMAND 1886: 93]。また、カムチャダール族は魚の頭部を穴のなかで貯蔵したものを好むという報告もある [ANTORO-

POVA 1964: 877]。加藤九祚によると、カムチャダール族のこの食品はサケの頭部の軟骨が全部赤くなるまえに、穴を掘って発酵させた嗜好食品で、たまらない臭気を発するという。また、カムチャダール族は新鮮な魚卵を、木の葉を敷いた穴にいれ、草でおおったのちに土をかける。すると魚卵は酸っぱくなるが、ロシア人にとっては新鮮な粒状の魚卵とおなじ程度の美味として評価されたという。コリヤーク族の場合は、魚卵は穴のなかではなく、皮袋のなかで発酵させられるという [加藤 1986: 100-101]。

これらは、いずれも永久凍土に掘った穴に魚、鳥獣肉、漿果類を塩を使用せずに貯蔵する例である。斉藤によると、永久凍土の地温は、せいぜい零下5～6度であり、東シベリアの一部で零下10度以下にすぎず、自然の冷凍庫としての機能はわるい。したがって、長期の保存になると、発酵あるいは腐敗することをまぬがれない。適度に発酵したものであれば、その匂いや味になれた者にとっては嗜好食品として愛好されるが、貯蔵が長期にわたり、蛋白質の分解が進行したものは飢饉のとき以外には口にせず、通常は犬の餌とされたという [斉藤 1985: 110-111]。

斉藤は貯蔵中に乳酸発酵がおこって、わが国のナレズシに似たものになり、<酸っぱい魚>になるものと推定している。

発酵食品の権威である東京農業大学教授の小崎道雄博士に、このような方法による魚の貯蔵過程におこる化学変化についてつぎのような教示をうけた。

変化は凍土中の温度にもよるが、魚体の酵素による分解は進行するし、5度くらいの温度なら特定の限られた種類の乳酸菌（たとえば、*Leucnosc* 属）が作用する可能性がある。この乳酸菌は魚からではなく、植物性のものから移行してくるものである。しかし、零度以下であれば、乳酸菌の増殖はかんがえられない。微生物の作用としては、*Pseudomonas* 属などによる蛋白分解がじょじょに進行するものと想像される。また、穴の底や壁面に張る樹種が渋のつよいものであれば、タンニンの作用で、保存性が増すであろう。

ナレズシの製造過程では、はじめに魚を塩でしめるので、このときに微生物相が塩を使用しない場合とまったくことなるものになってしまう。したがって、<酸っぱい魚>とナレズシは同種のものではないとかんがえられる、とのことである。

7. 古代中国の鮑魚

3世紀中ごろに成立したといわれる『釈名』釈飲食に「鮑魚、鮑、腐也、埋藏奄之、使腐臭也」とある。すなわち、鮑魚の鮑とは腐ったという意味であり、魚を埋藏して、

腐った臭いをつけた食品であることをのべている文章である。『史記』に秦の始皇帝が巡狩の途中で死亡し、それを隠して安陽に運ぶうちに、死体がにおいだし、それをごまかすために鮑魚を乗り物にのせたことが知られている。長沙馬王堆1号墓の遺策に鮑魚の文字があらわれるし、『史記』貨食列伝に1年間に大都市では「鰕千石、鮑千鈞」を消費するとある。林巳奈夫によれば、鰕は魚の開きで、これを30トン、鮑魚を7.5トン消費するという記事である [林 1975: 34-35]。

顔師古など後代の学者は鮑魚は塩漬けの魚と解釈し、林は塩をしないと腐ってしまうからとの理由で塩を使用した、くさやの干物のようなものと解釈している。ただし、鮑魚つくり塩を使用したという証拠はない。その腐臭が強調されることから、漢代の鮑魚は無塩発酵魚である可能性をもつ。

8. 系譜論的検討

以上の事例のなかで、これまでの一連の論文であつてきた東アジア、東南アジアの魚醬とおなじものはどれであるか、また、他の地域におけるおなじものがあるとすれば、それが東アジア、東南アジアのもの系譜関係をもつものか、それぞれが独立に起源したものかを検討してみよう。そのまえに、筆者はどのような食品を魚醬というカテゴリーに分類しているのかについて説明しておく必要がある。

発酵と腐敗は、ともに微生物の作用で有機物が分解する現象であることにはかわりはない。一般にその作用が人間にとって有用な場合を発酵とよび、有害な場合を腐敗とよぶものようである。

ある食品を発酵したものと認識するか、腐敗したもののカテゴリーに分類するかは、文化によってことなっている。16世紀に日本にやってきたイエズス会の宣教師であるフロイスは、日本とポルトガルの文化の比較を試みた著作のなかで、「われわれ（ポルトガル人）においては、魚の腐敗した臓物は嫌悪すべきものとされる。日本人はそれを肴（さかな）として用い、非常に喜ぶ」とのべている [松田・ヨリッセン 1983: 102]。すなわち、日本人にとっては嗜好品としてよるこばれた魚の内臓の塩辛が、ポルトガル人にとっては食品のカテゴリーにはいらない腐敗物であるとしてうけとられているのである。

このことからわかるように、魚介類を原料とし、その蛋白質の一部、あるいは大部分が微生物（そのなかに酵素もふくませることとする）の作用で分解している食品群のなかから、ここで論じる魚醬とそれ以外の製品を識別する原理は、科学的基準にもとづくというよりも、文化的概念にもとづくものである。

日本に滞在する東南アジア出身者が故国の味が恋しくなったとき、秋田の魚醤油であるショットルを利用した料理をする。また、タイのプラー・ラーを口にした日本人は、それを国の塩辛であると認識する。そのことは、魚醬が東アジアと東南アジアに共通する食品カテゴリーとしてうけとられていることを意味する。この文化的に認識されている東アジアと東南アジアの魚醬一般に共通する性格を、自然科学的に説明した場合、つぎのようなことになるであろう。

「魚醬とは魚介類に塩を加えることによって、腐敗（と文化的に認識される微生物の作用）を防ぎながら、主として原料中の酵素の作用によって蛋白質が分解してできるアミノ酸のうま味をかもしだした食品である。」

現在の日本では健康問題に原因する食品の低塩化現象の影響で、塩分10%以下の塩辛がおおくなり、冷蔵管理が必要な食品となっている。また、のちにのべるように、東南アジアの小エビ塩辛ペーストには極端に塩分のすくないものがある。このような例外をのぞくと、一般に魚醬製造にあたっては二十数%以上の塩が加えられるのがふつうである。後の章でくわしく食品製造学的説明をするが、製造時における腐敗防止と長期保存のために高濃度の塩分を加えるのがふつうである。魚醬は元来塩を加えてつくる保存食品である。塩がすくない、あるいは塩を使用しないで、分解が進行した魚介類を原料とした食品をつくったら、この論文でとりあつかう魚醬の文化圏では腐敗物のカテゴリーにいれられるであろう。

自然科学的な説明のほかに、食品としての利用法からする説明も必要である。塩辛類を加熱調理する例も、東南アジアではすくないが、それは生食可能な食品でもあると認識されている。魚醤油、小エビ醤油、小エビ塩辛ペーストは調味料としてもちいられるので、当然加熱されることもおおいが、それらは料理の主材料としての食品の地位をしめるものではない。

のちにのべるように、おなじく塩を加えて魚介類を保存食品化した塩蔵魚と魚醬を化学的分析によって区別することはむずかしい。塩蔵魚を長期間保存しておいたら、アミノ酸が生成されるのである。したがって、塩蔵魚と魚醬の区別点は、魚肉をなるべく原形のまま保存しようという目的でつくられたものか、積極的に魚肉を分解して、天然の魚肉にはないアミノ酸を基調としたうま味をつくりだすことを目的として製造したものであるかという、製造の意図の別にある。

たとえば、独特の腐敗あるいは発酵臭のあるくさやの干物は魚醬であるか、どうかという質問をうけたことがある。内臓をとり去ったムロアジの開きを立て塩に漬けてから乾燥したのがくさやの干物である。その立て塩の液は、ときには数十年間塩を補

充しながら、くりかえして使用してきたもので、魚の可溶成分のほかさまざまな分解物をふくんでいる。そこで、独特の風味のある干物になる。しかし、主材料のムロアジそのものを直接分解させたものではなく、分解物をコーティングした製品であり、製造意図としては魚肉を原形のままたもつ干物づくりのバリエーションと解釈され、魚醬と認めることはできない。

このような基準にしたがって、さきにのべた世界各地の魚醬類似製品を検討してみよう。

まず、塩をぜんぜん使用しない極北の<酸っぱい魚>とブータンの保存魚は、東アジア、東南アジアの魚醬とはタイプのことなる食品として除外してよいであろう。アッサムの *sidal (hidal)* には塩を利用した製品もあるが、基本的には塩を必需品としない製法のものであるので、これも魚醬から除外される。西アフリカに分布する製品の塩分濃度は不明であるが、塩を使用しない製品があること、海水を利用した製品の記載があるが、海水の塩分濃度は3%台にすぎず、それではここであつかう魚醬とおなじような製品になるとはかんがえづらいので、これも除外される。

スリランカの *jadi* は大量の塩で漬けることは魚醬とおなじであるが、本来的製造意図が塩蔵魚であるとかんがえられるので、これも対象外となる。トルコ、ギリシャのイワシの塩漬製品もおなじである。

こうして消去法のすえに残るのがアッサムのタイ・ファーク族のつくる塩辛と、古代ローマのリクアメン＝ガラムである。

さきにのべたように、タイ・ファーク族の塩辛をしめす名称は東北タイにおける淡水魚の塩辛をしめすことばと同系であり、この部族そのものがタイからアッサムに移動してきたことがわかっている。したがって、地理的に飛び地をなしていても、系譜的には東南アジアの魚醬文化圏にふくめられるものである。

それでは古代ローマの魚醬油と東アジア、東南アジアの魚醬文化圏のあいだには系譜的關係があるのか、それとも直接の關係はなしに、独立発生したものか？

Ngo Ba Thanh はベトナムの魚醬油であるニョク・マムの研究書のなかで、18世紀にベトナムにやってきたギリシア＝ラテン系の航海者が、古代ローマのガラムをベトナムに伝えたという説を紹介している [NGO BA THANH 1953: 13-21]。古代ローマの魚醬油が地中海圏に近世まで残存し、それがベトナムにもたらされたというのである。しかし、それは証拠なしの空想にちかい説である。魚醬油が古代ローマとベトナムに存在するから、伝播關係が成立するであろうとかんがえるのは、近視眼的発想である。のちにのべるように、魚醬油は塩辛の汁を調味料的に使用することに起源

するものであり、地中海から伝えられなくとも、東南アジアには古くから塩辛汁の利用が盛んであったとかがえてよいのである。

地中海と東南アジアのあいだの地帯である西アジア、中央アジア、インド亜大陸における魚醤の存在をしめす資料はない。この中間地帯に魚醤がないことは、東西の魚醤文化間に交流関係はなく、それぞれが独立に発生したことをしめすものであろう。すなわち、古代ローマとアジアの魚醤のあいだには系譜関係はないものとかがえてよいであろう。

Ⅱ. 東アジア・東南アジアにおける魚醤の分化

1. 塩辛に起源する魚醤の分化

この連続した地域的分布をもつ、東アジア・東南アジアにおける魚醤の起源や伝播について考察するまえに、魚醤製造の原理にたちもどって、魚醤とはどのような食品であるのか、また、すべての魚醤の基本となる塩辛からさまざまな種類の魚醤が派生することを食品加工論の立場から整理をしてみよう。

すべての魚醤は原料の魚介類に塩を加えてつくられる。魚に塩を加えることによって保存食品化するということでは、魚醤と塩蔵魚はおなじである。食塩添加による貯蔵性の向上は、主として脱水作用による水分の除去、たかい浸透圧による細菌原形質の破壊に起因するが、そのほかに塩素イオンの細菌にたいする直接的害作用、溶存酸素の減少による好気性細菌の発育阻止、細菌の蛋白質分解酵素活性の抑制、などによると説明される [徳永 1983: 79]。

塩蔵魚と魚醤のちがいは、塩蔵魚においては自己消化作用や、微生物の作用による化学変化（発酵・熟成）をなるべく抑制することを目的として、魚の筋肉をなるべく原形のまま保存して料理材料とする意図のためにつくられた食品であるのにたいして、魚醤は積極的に化学変化をうながし、その結果生成される遊離アミノ酸のうま味をかもしだし、独特の匂いやテクスチャーを生じさせることを期待した食品である点にもとめられる。塩蔵魚はほとんど化学変化をせずに魚の筋肉がそのまま残っているのにたいして、魚醤の場合は筋肉が溶けて分解し、構成要素のアミノ酸になっている部分がおおい。筋肉（蛋白質）には味がないが、アミノ酸に分解すると味がでてくる。

そこで、魚醤では魚の内臓も漬けこむ製品がおおいのにたいして、一般に塩蔵魚製造にさいしては強力な蛋白質分解酵素をふくむ内臓を除去してから塩漬けにする。

ただし、塩蔵魚でも長期間保存するうちには自己消化がおこり、魚肉の分解・軟化

を避けられない。したがって、塩蔵魚と魚醬の区別は遊離アミノ酸類の量の差にすぎず、科学的にこの両者を区別する明確な境界線を設定することは不可能である。

こうしてみると、発生的には魚醬は塩蔵魚の製造過程のなかで偶然発見され、そのうま味に着目して、意図的に製造されるようになった食品であろう。そのもっとも単純で、基本的な製法は魚と塩だけを原料として製造する方法、すなわち塩辛づくりである。

魚醬とおなじく発酵・熟成過程をもつ魚介類を原料とした食品に第2論文で報告したナレズシがある。ナレズシは塩をした魚介類、ときには鳥獣肉に米飯その他の澱粉質の原料を加えてつくる。ナレズシは魚肉の自己消化によるアミノ酸などのエキス分や、乳酸菌、嫌気性菌、酵母などが飯の糖類から生産する種々の有機酸やアルコールなどによる風味をもち、また、生成された有機酸などの影響でpHが低下することによって雑菌の増殖を抑制し、貯蔵性をました食品である [藤井 1983: 233]。

第2論文の事例にみたように、すべてのナレズシは飯などの澱粉の原料を加えるほかに、魚などの主材料に塩をする過程をもっている。したがって、ナレズシもまた、魚に塩をして保存する技術から発生したものとかがえられる。発酵・熟成期間が短く、魚肉の分解が進行していない塩辛を、食事のさいに米飯にまぶしたまま食べ忘れ、放置しておいたら酸味と独特の風味をもつ食品になっていた、とはナレズシの起源を説明する話としてかがえられようが、それは想像の世界に属することである。

魚醬製造のさいに風味を増す意図で米ヌカ、煎米粉、コウジなどを混ぜることがあり、それはナレズシの製造法に類似するし、ナレズシと魚醬の中間形の食品が存在することは第2、第5論文でのべたとおりである。東アジア、東南アジアの魚醬の分布圏とナレズシの分布圏がほぼ一致することからも、この2つの食品が相互関係をもって発達したものとかがえられる。したがって、ここではナレズシも念頭におきながら、魚醬の分化について検討してみよう。

魚と塩だけを原料としたもっとも単純な塩辛を出発点として、さまざまな種類の魚醬が派生することを模式図にしてみたのが図1である。この図の例にしめした各種の製品の細部については東アジアの魚醬についてのべた第1論文、東南アジアの魚醬についてのべた第5論文の事例を参照されたい。

まず、主として物理的操作による形態の変化を重視した製品について説明しよう。

調理にさいしての簡便さを主目的として、塩辛をつぶしてペースト状にした製品である塩辛ペーストがビルマとカンボジアに発達している。この種の製品をつくる工程には、魚肉をつきつぶすだけでなく、つぶすまえに魚におもしろをしたり、生乾きに

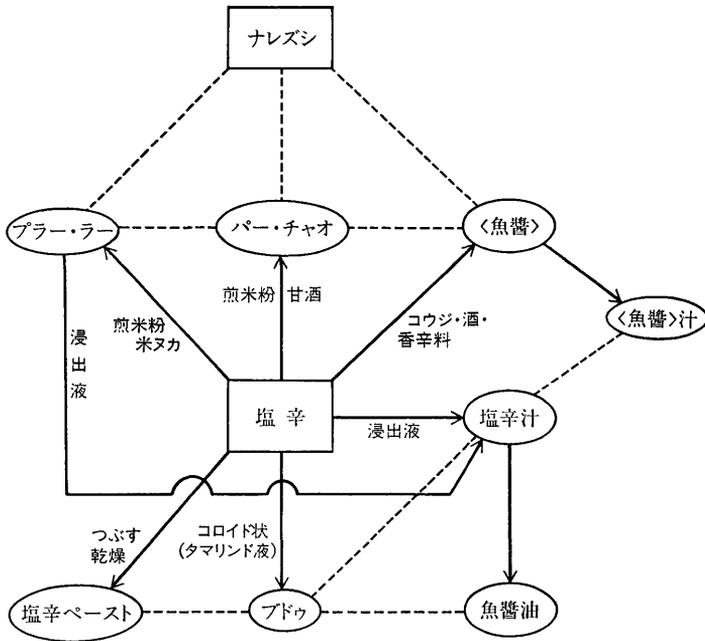


図1 魚を原料とした魚醬の系統関係をしめす(矢印は塩辛からの派生関係, 点線は製品相互間の類似性をしめす)

したりしてある程度水分を除去する作業がともなっている。さもないと、魚体をつぶすことによって水分がふつうの塩辛にくらべておおくなり、最終製品が汁状のドロドロしたものになってしまう。ふつうの塩辛ペーストは日本のすり味噌状のやわらかさの製品であり、そのような製品に仕上げるためにはカメに漬けこむまえに水分を除去することが必要である。これらの塩辛ペーストの利点は、つきだくことによって骨の除去しづらい小魚類を利用できること、調理のさいに味噌とおなじように溶かしてスープ状に利用ができる点にある。

タイ南部とマレー半島北部に分布するブドウは発酵・熟成させて得られた浸出液ばかりではなく、塩辛状の魚肉をもすりつぶして混入したコロイド状の液体調味料であり、浸出液のみを集めた魚醬油と塩辛ペーストの中間に位置する製品である。ブドウには酸味料であるタマリンドを一緒に漬けこんだり、製造の最終段階でタマリンド水をブレンドすることがおこなわれる。

塩辛つくりの容器から浸出液をすくいとり、それを調味料として利用するのを図1では塩辛汁と表現している。塩辛汁を調味料として利用することは各地でおこなわれている。

塩辛汁と魚醬油のちがいは、塩辛汁は塩辛づくりの副産物としての製品であるのに対して、魚醬油は魚体のほとんどを分解して液体化することを目的として製造されることにある。したがって、塩辛づくりよりも長期間の発酵・熟成がなされ、液体を濾しとったあとの固形部分は原則として食用にはされない。また、現在では海水産の魚を原料として企業的に製造され、番醬油のように二番しぼり、三番しぼりなどの技術が適用された製品がおおい。

こんどは、発酵・熟成のさいに塩以外の材料を混入して風味を増進する効果をねらってつくる、化学的操作を重視した製品について説明しておく。

タイの塩辛であるプラー・ラーのなかには煎米粉や米ヌカを混ぜたものがある。そのことによって、いくぶんテクスチャーが変化するという物理的な効果もあるであろうが、主として煎米粉や米ヌカの香気成分が加わることによって製品の香りをよくする目的でおこなわれる。東北タイでパー・チョームとよばれる煎米粉を混ぜてしこむ塩辛のなかには、煎米粉に米飯を加えてつくる例もあり [石毛 1987a: 644]、こうなるとナレズシとの区別がつきがたくなる。

東北タイと北タイでつくられるパー・チャオは塩をした魚にモチゴメの飯にコウジを加えて甘酒状にしたものを混ぜて発酵させた食品であり、こうなるとわが国のナレズシ形の食品であるイズシとおなじものになる。いっぽう、わが国の塩辛に風味増進のためコウジをいれたものがあること、つぎにのべる中国の〈魚醬〉もコウジを利用したもので、このへんは魚醬とナレズシの中間の食品としてかんがえるべきであろう。

一連の論文のなかでは、一般名称としての魚醬と区別するために中国の古典料理書にあらわれるおなじ文字を使用した製品を〈魚醬〉と表記している。〈魚醬〉のつくりかたの変遷は第1論文の表にくわしいが、〈魚醬〉とは塩をした魚にさまざまな種類のコウジ、香辛料、酒をいれてつくった塩辛である [石毛 1986: 35-39]。酒を塩辛に加えることはわが国でもおこなわれる。この〈魚醬〉の液体部分を採集した〈魚醬〉汁を調味料として利用したことは『齊民要術』に記述されている。

東南アジアで魚醬づくりにコウジを利用するのはベトナム、カンボジア、タイである(ラオスについては未確認)。それはおそらく中国と密接な歴史的関係をもつベトナムを経由してもたらされた技術であろう。ナレズシづくりにおいてはフィリピンのルソン島とマレーシアのペナン、マラッカでベニコウジを使用するが、それは第2論文で考証したように華僑が伝えた技術であるとかんがえられる。

図1にはあらわれないが、ほかに化学的操作としては魚醬づくりにおいて蛋白質分解酵素をもつ材料を添加する方法がある。タイのケン・バク・ナットは魚肉をきざん

だものに魚卵，パイナップルをきざんだもの，塩を混ぜてつくった塩辛である。パイナップルは芳香・酸味料としての効果のほかに，その酵素が魚肉の蛋白質を分解する効果をもつものとかんがえられる。同様の効果を期待して，ベトナムの魚醤油であるニョク・ナムづくりのさいにパイナップル・ジュースやジャックフルーツが添加されることがある。

以上，魚を原料とする塩辛の派生品についてのべたが，魚の内臓や魚卵，カニや貝類を原料とする魚醬も原理的には図1の模式図で説明することが可能である。

2. 小エビ塩辛ペーストの起源

小エビを原料とする魚醬には小エビ塩辛，小エビ塩辛ペースト，小エビ醤油の3種類がある。小エビ塩辛は魚の塩辛に，小エビ塩辛ペーストは魚の塩辛ペーストに，小エビ醤油は魚醤油に，それぞれ対応した食品である。したがって，魚の塩辛づくりから派生した製法がすべての小エビ製品にも適用されたものである，とは単純にはいいきれない側面があることを指摘しておく必要がある。

わが国のアミの塩辛，朝鮮半島のセウジョッ [石毛 1986: 23-24]，フィリピンのバゴオン・アラマン [石毛・ラドル 1987: 303] などの小エビを原料とするふつうの塩辛については問題がない。それは魚の塩辛づくりの方法が小エビに適用されたものであろう。

図2に分布をしめしたように，小エビ塩辛を原料としてペースト状に加工したものには2つのタイプがある。すなわち中国の蝦醬と東南アジア型の小エビ塩辛ペーストである。

魚醬原料として的小エビの特徴は，甲殻におおわれていることと，魚にくらべて水分がおおいことにある。そこで，小エビをそのまま塩辛に加工した場合は，汁気がおおきく，殻のテクスチャーが口に違和感をかんじさせるものになる。

小エビの塩辛を長期間発酵・熟成させることによって，分解が進行し，ドロドロになり，殻のテクスチャーをかんじさせないものにしたのが蝦醬である。蝦醬は液体部分もおおい，ゆるめのペースト状のものが普通だが，この液体部分を分離して，小エビ醤油である蝦油を製造し，残った固形部分を蝦醬とした場合はもっと固めのペーストになる [石毛 1986: 29-33]。

それにたいして，東南アジア型の小エビ塩辛ペーストは，その製造過程に乾燥とつきだきの工程をふくんでおり，完成品は水分の比較的すくない半固形状の製品となる。また，バングラデシュとジャワ島の小エビ塩辛ペーストには塩を使用せずに発酵

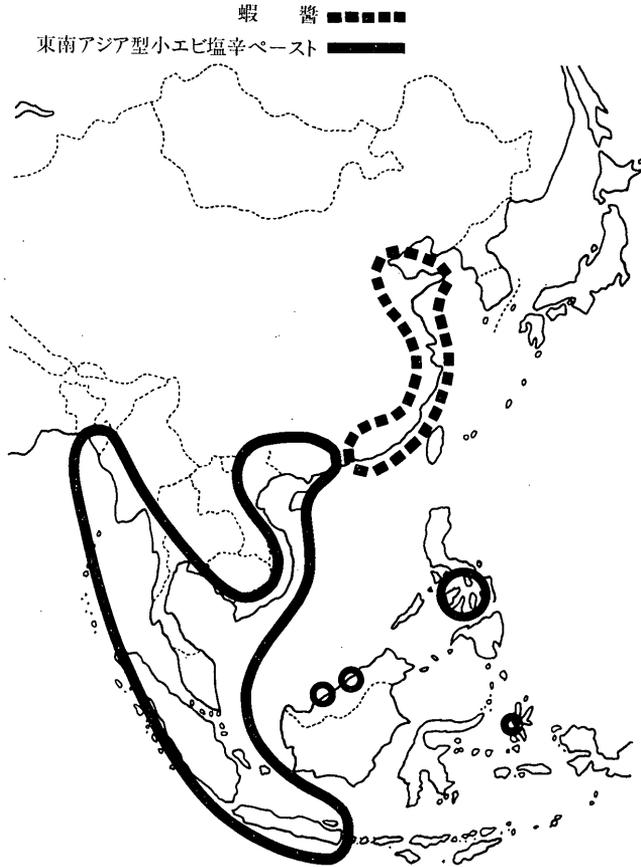


図2 東南アジア型小エビ塩辛ペーストと蝦醬の分布

させる製品があることが注目される [石毛・ラドル 1987: 240-243, 262-263, 279-281, 284-290, 294-299, 303-306]。

半固形状の製品にするために、東南アジアの小エビ塩辛ペーストはすべて、つきくたくまえに、水揚げした小エビをマットなどのうえにひろげて、乾燥する工程をもっている。乾燥工程で水分を除去することにより、使用する塩の分量がすくなくてすむし、また、乾燥させることによって、アミノ酸類を主とするエキスが濃縮されて、つよい「うま味」をもつ製品になる。

魚体がちいさく、鮮度の低下のはい小エビを食用とするためには、とりたてをすぐさま加熱して食べるか、魚醬に加工するか、干しエビに加工するしかない。一時に大量に漁獲される小エビの保存法として、もっとも単純で、魚醬に先行する技術として、干しエビに加工する方法があったものとかんがえられる。

干しエビを食用にするさい、殻の歯ざわりをなくし、テクスチャーを改善するためには、つきつぶし、粉末状にするのがいちばんである。このとき、なまかわきの状態でついたものを放置しておけば、発酵して、塩なしの小エビのペーストになる。そこに防腐効果や食味の改善を期待して、塩を混ぜてつくるようになったのが、現在の小エビ塩辛ペーストではなかろうか、という論が成立しよう。

このかんがえかたを採用するならば、小エビの塩辛と小エビ塩辛ペーストは起源的にことなる食品であるということになる。ただし、筆者としても、干しエビから東南アジア型の小エビ塩辛ペーストが起源したと確信しているわけではなく、無塩の小エビ塩辛ペーストの起源を説明する作業仮説として、この説明原理を提出したまでのことである。

小エビ醤油は、一般に、小エビの塩辛、小エビ塩辛ペーストつくりのさいの副産物として得られる。すなわち、小エビの塩辛の液体部分を採集したり、小エビ塩辛ペーストつくりで、乾燥工程で小エビからしたたる液体を集め、それに塩を混ぜて、熟成させてつくられる。小エビ醤油を製造する地域は魚醤油の分布に一致し、マレー半島南部やインドネシアのように、小エビ塩辛ペーストが存在しても魚醤油の利用のない食習慣の場所では、小エビ醤油はつくられない。このことは、小エビ醤油が魚醤油の影響で製造されるようになった食品であることをものがたっている。

Ⅲ. 魚醬とナレズシの起源と伝播に関する歴史民族学的検討

1. 製塩史の問題

東南アジア型の小エビ塩辛ペーストが、塩を必要としない製法に起源する可能性を残すことをのぞくと、他の種類の魚醬とナレズシは、その製造にあたって塩を必需品とする。東アジア、東南アジア各地における伝統的な魚醬の製法では、ふつう魚の重量の30%前後の塩が混ぜられる。したがって、塩がふんだんに入手できる場所ではなくては、魚醬つくりは不可能である。

そこで魚醬やナレズシの起源や伝播を考察するためには、製塩と塩の供給の歴史の検討を欠かすことができない。しかしながら、魚醬とナレズシの分布地域のなかで、近代以前の塩の歴史についての研究がなされているのは日本、中国くらいのものである。そのなかでも、文献資料出現以前の時代についての考古学的資料によって、古代の塩についてある程度説明がすすんでいるのは日本だけである。

日本 わが国では土器に海水をいれて煮つめる土器製塩法がもっとも古く、縄文

時代後期後葉になって関東地方の沿岸に製塩用の土器が出現し、縄文時代の終末までに東北日本に普及する。いっぽう、西日本では縄文時代の関東地方とは別の製塩土器が、弥生時代中期から瀬戸内海沿岸を中心に各地に分布してゆく。製塩土器の出現によって、はじめて塩づくりがなされるようになったという仮定をした場合は、岩塩を産出しないわが国では、はやくとも縄文時代の終り頃、つぎにのべる条件を加味した場合は、たぶん弥生時代になって魚醬づくりの準備がととのったということになる。

一般に狩猟採集民は動物の臓器、血液などから間接的に塩分を摂取し、製塩をおこなわないし、アジア、太平洋の根栽農耕民や焼畑農耕民も製塩をおこなうことはまれである。塩の本格的生産と消費が本格的になされるのは高度の農業社会においてである。

現存するアジアの水田農耕社会はいずれも塩を必需品とする食生活を営んでいる。伝統的に、水田農耕社会では、塩を生産しない場所でも、交易関係により塩を入手できる方法を確保していた。はるか過去における事実については知るてがかりがないが、民族誌的事例によってわかる範囲においては、アジアのすべての水田農耕民の台所では、もっとも基本的な調味料として塩が使われてきたのである。

このことを考慮にいれると、製塩土器の有無という考古学的資料とははなれて、わが国に水田農業がもたらされたときには、塩とコメがセットになった食生活がはいったであろう。わが国の水田稲作の故郷の地がもし中国の江南であるとしたならば、そこでは当然、その時期には塩をもちいた食事がなされていたはずである。また、弥生時代前期の西日本に製塩土器が発見されなくとも、別の方法による製塩がおこなわれていたとかがえる余地が残されている¹⁾。実証する資料はないが、アジアの他の海塩利用地域でも、水田稲作の開始された時期には、なんらかの製塩技術が知られていたのではなかろうか。それが魚醬の製造にまわされるほどの生産量があったか、どうかは別として。

朝鮮半島 李盛雨によると、朝鮮半島の新石器時代における製塩の証拠となる資料は発見されていないとのことである。『漢書』の記事によると楽浪は魚塩が豊富であり、それは中国の植民地であった楽浪では、中国の技術の導入による製塩がおこなわれたものと、李は推定している。『魏志』東夷伝の高句麗の記事で、この国における貢納について説明するくだりに、「下戸遠擔米糧魚鹽供給之」とある。また、高句麗が沃土を属国化したさい、沃土から魚塩を貢物としてうけとったことが記されている。

1) たとえばニューギニア高地では塩泉に植物を浸したのち焼き、灰のなかから塩の結晶を手でつまみとって集める【石毛 1976】。後代に「藻塩焼く」と表現される製塩法のもと、このような方法であった可能性もかんがえられる。土器がなくても塩づくりはできるのである。

朝鮮半島に岩塩は産しないので、これらの塩は海塩とかがえてよい [李 1978: 51, 146-148]。

中国 中国では海塩のほかに、古くから内陸産の塩の生産があった。黄河文明の発生地は山西省の大塩池をひかえていたし、漢族の版図の拡大とともに四川省、雲南省の塩井が開発された。前漢代から塩は国家の専売品となり、今世紀になるまで塩の専売収益が歴代王朝の国家財政をささえてきた。そこで、塩の供給網は古くから全国にめぐらされていたが、価格は官の統制下にあった。塩と魚醬の関係についていうならば、清朝末期においてすら、「専売制のため塩が高価なので魚醬油をつくるのが困難であろう」と評されていた【農商務省水産局 1913: 405】。中国で魚醬があまり発達しなかったのは、この塩の専売制度に関係をもつことかもしれない。

東南アジア大陸部 現在は東南アジア大陸部の沿岸各地で塩田が営まれているが、その歴史については不明である。東南アジアの製塩をめぐる民族学的論考をした大林太良によれば、現在の海岸部での製塩技術はおそらく、チャンパ王国、クメール族、モン族などのオーストロアジア、およびオーストロネシア系民族の古代文明における製塩を継承するものであるとされる。

大林によると、東南アジア内陸部においては、インドシナ半島北部から四川省、雲南省につづく赤色砂岩層に含塩層があり、そこから出る塩井、あるいは地表にあらわれる塩華を利用した製塩が、ラオス北部、タイ北部のナン川流域、東北タイのメコン川ぞいの地域、ビルマのシャン州でおこなわれる。ビルマにおけるビルマ族による製塩をのぞくと、内陸部における製塩はタイ＝ラオ系の水田農耕民によっておこなわれ、山地の焼畑農耕民は製塩に従事することはなく、交易によって塩を得ているという。このことから、焼畑農耕民のあいだで魚醬やナレズシが発達する可能性はすくないとかがえられよう。

東北タイのコラート高原において地表にあらわれた塩華の採集がおこなわれることに注目される。塩分を溶かしこんだ赤色砂岩層の地下水位が雨季に上昇し、地表にあらわれ、乾季に地表の水が蒸発すると塩華となる。これを原料として製塩がおこなわれる。この製塩法は東北タイの主要民族であるラオ族によって、コラート高原各地でおこなわれてきたが、それは先住民のクメール族から伝えられた技術とかがえられている [大林 1968: 69-84]。こうしてみると、アジアのなかで魚醬とナレズシにたいする依存度のもっともたかい食生活をおくる東北タイは、塩資源の容易に得られる地域でもあるということになる。

こうしてみると、東南アジア大陸部での魚醬の起源について論じるさいの前提条件

となる製塩については、この地域の古代の製塩に関与した民族として、クメール族、モン族、チャム族の3民族があげられるということになる。

2. 東南アジア大陸部での魚醬とナレズシの起源に関する仮説

(1) 東南アジア大陸部の民族史的背景

東アジアから東南アジアの島嶼部にまでひろがる魚醬とナレズシの分布圏のなかで、現在、魚介類の発酵食品の種類がもっともおおく、食生活における重要度がたかいは東南アジア大陸部であり、そこはこの種の発酵食品の文化のセンターのひとつであるとかがえてよい。

それでは、この地域では、いつごろ、どの民族が魚醬やナレズシをつくりだし、それらの食品がどのように東南アジア各地に伝播していったのかということが問題となってくる。残念ながら、この疑問にたいしての明確な解答を提出することは困難である。この種の食品に関する歴史的文献資料がいっさい残っていないからである。

直接的な資料がなくても、さまざまな状況証拠から、この問題にできるだけ迫ってみよう。すなわち、東南アジアの民族史、漁業生態学、比較言語学などの手段によって、断定はできないまでも、研究の現状からするもっとも蓋然性のたかい仮説をかながえてみようとするのである。そのための基礎として、ここで、東南アジア大陸部における諸民族の移動の歴史と魚醬とナレズシに関する民族地理的な背景をのべておこう。

海産の原料を前提とする小エビ塩辛ペーストをべつとすると、大局的にいえば、ベトナムをのぞくインドシナ半島部の伝統的な魚の発酵食品は淡水魚である。それにたいして、ボルネオ、ジャワ、ルソン島で淡水魚のナレズシをつくることのあるのをのぞくと、マレー半島部と東南アジア島嶼部におけるこの種の食品は海産物を原料としているちがいがあがる。フィリピンのルソン島とビサヤ諸島で海産物を原料とした塩辛が多用され、マレー半島のタイとの国境地帯でブドゥがよく使用されるが、そのほかの半島部、島嶼部では小エビ塩辛ペーストのほかの魚介類発酵食品は存在しないか、あっても局地的に利用されるものにすぎない。こうしてみると、東南アジアにおけるこの種の食品は大陸部の淡水魚地帯で発達したものであるとかがえてよいであろう。

ベトナムのソンコイ河（紅河）デルタの開発が漢代にまでさかのぼるのを例外とすると、他の東南アジア大陸部のデルタの海岸部に接した地帯が開発され、そこに人口が集中するようになったのは19世紀以降のことである。それまでは人口のおおくは内陸部の水田耕作適地に集中し、淡水魚が伝統的な漁業資源であった。したがって、大

陸部における魚醬やナレズシは淡水魚の漁業のうえに成立したものである。

現在、淡水魚の魚醬やナレズシが発達している地域は、インドシナ半島のアンナン山脈の西側から、下ビルマにかけてである。インドシナ半島の北部から上ビルマにかけての山岳地帯に居住する焼畑耕作を営む少数民族はこの種の食品をつくらないのがふつうである。したがって、平野、台地、盆地での水田農耕民が魚醬とナレズシの文化のにない手である。現在の民族でいえば、タイ＝ラオス系諸族、ビルマ系諸族、クメール族がその主要な民族である。

しかし、歴史的な事柄を検討するためには、現在の民族分布に落ちつく以前の、この地域における民族分布を考慮にいれておく必要がある。

南下するベトナム人（キン族）とのながい歴史的抗争のすえに、チャム族のチャンバ王国が滅亡するのが17世紀末で、それまでは現在のベトナムの国土の南半はチャム族の土地であった。

2世紀の扶南建国以来、クメール族は現在のカンボジアのみならず、タイのおおくの地域を版図としていたし、モン族もタイに進出していた。雲南方面から南下するタイ＝ラオス系諸族が北タイのモン族の国を滅ぼすのが8世紀のことであり、13世紀になると、中部タイがクメールの支配を脱してタイ人の王国であるスコタイが建国される。

チベット高原東部から南下するビルマ系諸族が、それまでモン族の土地であったパガンに王朝を建てたのが11世紀である。

したがって、タイ＝ラオス系諸族とビルマ系諸族の南下以前の主要な民族分布は、アンナン山脈の東側はベトナム人とチャム族、西側はクメール族とモン族によってしめられていたとかがえてよい。

ビルマ系諸族は現在の中国領中央アジアからチベット方面に起源するといわれる。中央アジアとチベット高原部に分布する民族は、伝統的に漁業をほとんどおこなわない生活様式を営んできた。したがって、ビルマ系諸族が魚を発酵させる文化をインドシナ半島にもたらした人びとである可能性はないものとかんがえてよいであろう。

タイ＝ラオス系諸族は中国西南部から雲南を経由して、インドシナ半島に移住してきた。現在、中国領内に分布するタイ＝ラオス系諸族のあいだでナレズシをつくることは知られているが、それ以外の魚醬を利用している報告に接していない。また、長江以南のいわゆる百越の地（百越のおおくはタイ＝ラオス系諸族であったとかんがえられている）の少数民族のあいだでは、ナレズシの報告はあっても魚醬に関してはベトナムに接した地帯の京族（キン族におなじ）がニョク・マムとおなじ魚醬油をつく

るとの報告があるくらいのもので、積極的に淡水魚の発酵製品を利用する文化の中心地であったとはかんがえづらい。となると、タイ＝ラオス系諸族もインドシナ半島に移動してきてから、食生活に発酵魚のしめる比重がたかくなったのではないかとおもわれる。

こうして、消去法で可能性を限定していくと、東南アジア大陸部における発酵魚の文化のいない手はインドシナ半島の先住民であるベトナム人、チャム族、クメール族、モン族のいずれかであり、タイ＝ラオス系諸族とビルマ系諸族の侵入以前から、これらの食品がインドシナ半島で発達していたであろうという結論になる。しかし、そのことを直接的に証拠だてる歴史的文献資料はいまのところ発見されていない²⁾。

(2) 水田漁業とモンスーン

この問題となる東南アジア大陸部の水田耕作地域には、水田漁業とでもいうべき類型の淡水魚を対象とした漁業の発達が見られる。水田そのものや水田につながる水路で魚とりをし、それが主要な動物性蛋白質源になる生活をするのである。水稻の耕作と魚とりが一体化した生活様式であるが、商業ベースにはのらずに、専門化した漁民ではなく、農民のおかずとりの漁業であるためにあまり注目されなかったが、水田漁業は、わが国をもふくめて、水田農耕の生活様式をかんがえるうえで重要な問題であろう。この水田漁業がいちばん発達しているのが、東南アジア大陸部であり、それはこの地域における、モンスーンによる水田の冠水現象とも関係をもっている。

ここでメコン水系に例をとり、東南アジア大陸部での淡水魚の生態と水田漁業についてかんがえてみよう [RUDDLE 1987]。

メコン水系の淡水魚は生理・生態的に「白い魚」poissons blancs と「黒い魚」poissons noirs の2群にわけられる。「白い魚」はプランクトン食で回遊性がたかく、乾季の悪条件を避けて、水位の変動に応じて、メコン川、トンレサップ湖、浸水林のあいだを移動する。「黒い魚」は減水と酸素不足、一時的な乾燥にも耐えることのできる魚種で、底棲性で、昆虫や小魚を捕食し、移動することがすくなく、減水した湖水、川、浸水林にとどまる [多紀 1975: 152]。

ウロコが銀色に輝くことから「白い魚」と名づけられたグループはコイ科の魚に代表され、乾季の終わりから雨季の始めにかけて、産卵のため、川の本流沿いに上流方向

2) [高谷 1985: 211] には、7世紀の扶南遺跡から出土した碑文 K30 に魚醬の記載があると記されている。この碑文を高谷に紹介した扶南・クメール資料に関する第一人者である上智大学アジア文化研究所長石井良昭教授に依頼して再解読してもらった結果では、碑文 K30 には魚醬に相当する食品の記述はないとのことである。

への長距離の移動をする。

「黒い魚」はナマズ、ライギョの類で、乾季には川の本流のほか、沼地、水田などの泥のなかでも生息可能で、川の上流下流方向の移動はしないが、雨季には冠水した地域での短距離の水平移動をする。肉食性なので、雨季には「白い魚」の集中したところに移動するのである。この「白い魚」と「黒い魚」の概念は、メコン水系のみならず、東南アジア大陸部の他の水系にも適用可能である。

東南アジア大陸部の水田地帯では、雨季には水田や氾濫原の森林は冠水してしまう。この雨季の最盛期には冠水地帯の植物の被覆が魚のかくれ場所になり、漁具の使用が困難であるし、この時期は産卵直後で魚体がいちじるしく小さいものがおおいし、水流もつよいので、漁業活動にはむかない。そこで、主要な漁業活動は、つぎの3条件にあてはまる場合になされる。

① 産卵のために魚群が形成され、川の上流方向へ遡行するとき。このときの漁獲対象はコイ科の魚である。

② 雨季の終りに冠水が引くとともに、川の本流にもどるために魚群が水たまりや水路に集中したとき。このときにはコイ科と「黒い魚」であるナマズ、ライギョ類の両方が漁獲される。

③ 川の本流近くの湖、沼地、水たまりでの漁業活動で、主として「黒い魚」が漁獲対象である。

重要なことは水田は、③とおなじ生態系の場所を用意していることである。そこで、雨季の最盛期をのぞいては、農民が主要な生業の場である水田やそれにつづく水路や水たまりで、自家消費用の魚とりをおこなうことが可能になっている。

①の川の本流における漁業は専門化した漁民によっておこなわれることがおおい。農民がおかずとりとしておこなう水田漁業で、漁獲が集中するのは、②の場合である。すなわち、雨季の終りに冠水が引くさいに、水田や用水路に罟をしかけたり、四手網、かい掘りなどで、大量の魚を捕まえることができ、一年のうちでの漁獲量が集中することは民族誌的報告にも記されていることである [田辺 1978: 90-91; 水野 1967: 13-14]。このときに大量に得られる魚には稚魚がおおく、料理用や塩魚、乾魚、燻製魚などには適さないが、魚肉を分解する発酵にはつごうがよいので、一年分の魚醬に加工されるのである。

(3) 水田稲作の立地と魚醬とナレズシ

それでは、東南アジア大陸部の水田漁業の生活様式のなかで、魚醬やナレズシの保

存食品として魚を加工する必要度のたかい場所はどこであるかを検討してみよう。この問題については、一連の論文のなかですでのべたこともあるので、簡単に記述しておく [石毛 1987a: 644-645, 661-665; 石毛・ラドル 1987: 269-271]。

高谷好一は東南アジアの稲作地形を水系の上流から下流にむかって、㉔山地、㉕扇状地（山間盆地）、㉖上部デルタ、㉗下部デルタに分類し、この大河の水系モデル以外のカテゴリーとして、天水に依存する水田稲作の場所である、㉘台地、の5類型をあげている [高谷 1975]。この高谷の分類にしたがって、各類型の環境のなかで魚醬、ナレズシが食生活にしめる比重について検討してみよう。

㉔ 山地……ここには水田農耕は発達せず、焼畑農耕を営む少数民族の居住地となっている。この山地の焼畑農耕民は、家畜、家禽以外の動物性蛋白質源は狩猟に依存しており、山間部の谷川は漁業資源にとぼしく、漁業活動はいちじるしく低調である。山地焼畑農耕民は魚醬づくりの伝統を欠いている。また、東南アジアにおける焼畑農耕民のあいだにナレズシはみいだされていない。東南アジア大陸部につづく一連の山地に居住する西南中国の少数民族のなかには、ナレズシを製造するものもあるが、それらは焼畑農耕民のなかでも盆地に降りてきて、水田農耕に従事しているグループである。これらのグループにおいては魚のほか、家畜、家禽、狩猟によって得た鳥獣肉をナレズシにすることがある。

㉕ 扇状地（山間盆地）……はやくから灌漑水路が発達し、水田稲作がなされた地形の場所である。雨季の冠水と、乾季の乾燥がきわだっており、乾季になると乾燥につよい「黒い魚」をのぞくと、魚があまり得られない。ここでは、乾季における保存食品としての魚醬やナレズシが重要である。

㉖ 上部デルタ……タイのチャオプラヤ水系でいえば、アユタヤ王朝の主要版図を想定したらよいような類型の地形の場所である。雨季には一面の冠水地となるが、水没しない自然堤防があり、ここが居住地とされる。この地形の地域はゆたかな水資源にめぐまれ、年間をつうじて安定した鮮魚の供給が可能である。したがって、保存食品としての魚醬やナレズシの需要はなく、現在では副食品ではなく、調味料として魚醬が使用される。

㉗ 下部デルタ……雨季には数十 km 四方が冠水し、一片の非冠水地も残さず水没する地形である。伝統的には無人の地で、近代になってからプランテーション農業としての稲作が始まった場所である。

㉘ 台地……東北タイのコラート高原のように、局地的に点在する低地にたまった雨水を利用した水田農耕の営まれる地形である。雨季には低地と河川、湖沼がつなが

り、一時的に魚が水田に移動するが、乾季になると漁獲量はいちじるしく減少する。この類型は魚醬やナレズシが不可欠の保存食品として利用される場所である。

以上の立地条件をタイ国にあてはめてみると、容易に理解が可能である。すなわち、㊸の山地に居住する非水田農耕民は魚醬、ナレズシをつくらない。㊸にあたる東北タイで魚醬とナレズシがいちばん発達し、ついで㊹の類型にいられる北タイの盆地でよく利用されている。ナコンサワンからアユタヤにいたる㊸地帯は、現在では、豊富な漁獲環境に立脚して、東北タイ、北タイに商品としての魚醬やナレズシを供給する地帯になっているが、地元では副食となる魚醬である塩辛類を利用せず、㊸の類型にあたるバンコク周辺とおなじく、近年になって商業的に製造されるようになった魚醬油をもっぱら利用する地域になっている。

(4) 東南アジア大陸部における発酵魚のセンター

さきののべたように、タイ＝ラオス系諸族とビルマ系諸族が侵入する以前から、インドシナ半島に魚醬やナレズシが存在したのではないかと想像されるが、そのことを立証する歴史資料はいまのところみだしてはいない。

状況証拠としては、第2論文でのべたナレズシの中国への伝播経路に関する仮説が[石毛 1986]、古代のインドシナ半島に魚醬やナレズシが存在したであろうことを支持している。すなわち、故篠田統の研究によると、漢族がナレズシを知ったのは、中原を本拠地とする漢族が長江流域に勢力を拡張した後漢代のことであるという。篠田はナレズシは長江のさらに南方の東南アジアの稲作民から伝えられた食品であるとかんがえている [篠田 1966: 162-163, 1974: 66]。

現在東南アジアでナレズシがもっともよく利用されているのは、ラオス、カンボジア、東北タイ、北タイであり、メコン水系を中心とした一連の地帯となっている。山がちなラオスにおいては人口を支持する水田耕作は、㊸扇状地でおこなわれるし、カンボジアにおいてはさきの、㊸台地とおなじ生態系の場所での魚の保存法としてナレズシが発達しているので、このナレズシ利用のセンターはさきの水田立地論に適合している。この一連の地帯は、タイ＝ラオス系民族の侵入以前の時代をかんがえると、クメール文明の版図とはほぼ一致している。

いっぽう、渡部忠世は稲作の起源と伝播に関する考察のなかで、雲南からメコン川にそってラオス、タイ、ベトナム、ビルマに南下した一群の種類の稲の伝播ルートを<メコン系列>と命名している [渡部 1983: 36-38]。この<メコン系列>の稲作の伝播のメインルートはメコン川の本流にそったものとかんがえられ、そこがナレズシと魚醬の多用地帯に一致する。米飯を原料とするナレズシの起源を考察するにあつ

ては、初期の稲作との関連がふかい場所を想定すべきであろう。

雲南から南下した稲作が、インドシナ半島で水田稲作として定着したとき、モンスーンのサイクルと密接な関係をもつ水田漁業がこの地方に発達し、そこで、漁獲の季節的変動をもつ魚を保存するための技術として、淡水魚を原料とする魚醬とナレズシが生みだされたのではなかろうか。そして、この発酵魚のセンターとでもいうべき地帯は、内陸塩の得やすい場所であり、そのいっぽう魚を保存食化する必要性のたかい立地条件の場所でもある。

さきに、ナレズシの先行形態として魚醬があるとのべた。ナレズシが東南アジアから長江流域に北上した経路の食品であると仮定したならば、中国文献にナレズシが出現する以前から、この問題の地帯には魚醬が存在していたということになる。しかし、これは仮説のうえに仮説を重ねた結果なので、これ以上の深追いは危険である。

3. 東南アジアにおける魚介類発酵食品の伝播

東南アジアの基層文化を構成する文化要素のおおくは大陸部から島嶼部への伝播をとげたものであり、その逆はきわめてすくない。魚介類の発酵食品の伝播も大陸部から出発して、島嶼部にむかったものであろう。

第7論文で報告した東南アジア各地における魚介類の発酵製品の名称に関する比較言語学的分析の結果をてがかりにして、この種の食品の伝播に関する仮説をかんがえてみよう。このさい、魚醬類のなかでいちばん基本的な食品である塩辛と東南アジアに特徴的な小エビ塩辛ペースト、それにナレズシを中心に考察をすすめることにする。魚醬油と小エビ醬油については、のちに東アジアとの関連においてのべることにする。

(1) 東南アジア大陸部

東南アジア大陸部での魚醬の名称のなかで、言語学的にいちばん古い層に位置するとかんがえられるのがプラホック *prahoc* 系の名称である。*prahoc* 系の名称は、クメール語では塩辛や塩辛ペーストを表わし、ビルマのモン語では魚醬類一般をしめすことばとしてもちいられる。カンボジアでナレズシをしめす *phaak* もおなじ系統のことばとかんがえられる。こうしてみると、*prahoc* 系のことばはモン＝クメール語に由来し、はじめはナレズシをもふくめた淡水魚の発酵製品一般をしめす名称として成立し、のちにナレズシとの名称の分化がおこったものであろう。

のちに、タイ＝ラオス系の民族がインドシナ半島に進出してきて、先住民のクメー

ル族やモン族から魚醬やナレズシをひきついだが、名称はひきつがずに塩辛類はプラ・ラー *pla-ra* 系のことばでよび、ナレズシは「酸い魚」という意味のパー・ソム *pa-som* 系の名称を使用することになった。

いっぽう、インドシナ半島の西部に南下してきたビルマ族は、この種の食品をモン族からうけついだものとかんがえられる。魚醬つくりのさいにカメにぎゅうぎゅう詰めこむことから、ビルマ語で「圧した魚」という意味をあらわすがピ *ngapi* が魚醬の一般名称となり、ナレズシはビルマ語で「酸い魚」という意味のガ・チン *nga c'in* とよばれるようになった。

タイ、カンボジアでは小エビ塩辛ペーストをカピ *kapi* というが、これは *ngapi* から借用したことばであるとかんがえられる。第7論文で引用したように、タイではラーマ4世(在位 1851-68)が、*kapi*, *ngapi* という小エビ塩辛ペーストをあらわす名称がビルマ語起源であるからとの理由で、人民が使用することを禁止し、あたらしいタイ語名称を使用するように布告を出した(そのあたらしい名称の使用は普及しなかった)。このこととかんがえると、その頃までタイにおいては、小エビ塩辛ペーストはあまり知られていない食品であった可能性もある。小エビ塩辛ペーストは海産の小エビを原料とし、現在タイではシャム湾沿岸で製造されるが、さききのべたように、この地方の下部デルタに接する海岸部が開発されるのは近世になってからのことである。それまではタイ、カンボジアの魚介類発酵食品は淡水魚を原料とするものであったと推定される。カピはビルマから、その名称とともに、あたらしく伝えられた食品であったのかもしれない。

カンボジア、ラオス、ビルマに淡水魚の塩辛ペーストが分布する。小魚をつきくだいて、味噌のようなペースト状の塩辛に加工したものであるが、つきくだいたさいに魚からでた水分で水っぽくなるのを防止するために、製造過程に乾燥工程をもっている。骨のおおい魚の塩辛を食べやすくしたり、調味料として水に溶けやすくした製品である。カンボジアとラオスのものはクメール族から、ビルマのものはモン族から、それぞれうけついだものであるとかんがえられよう。ただし、名称としての整一性はうしなわれ、カンボジアでは *prahok* 系、ラオスでは *pla-ra* 系、ビルマでは *ngapi* 系の名称でよばれている。

インドネシアにもおなじような製品があるが、その名称は「魚でつくった小エビ塩辛ペースト」という意味の *terasi ikan* とよばれ、小エビ塩辛ペーストの代用品として利用される。一般にインドネシアでは魚の塩辛を利用する伝統が稀薄であることからかんがえると、系譜的に淡水魚の塩辛のバリエーションとしてつくられたであろう

大陸部のこの種の食品とは直接的関係をもたず、小エビ塩辛ペーストの派生物として位置づけるべきであろう。

ベトナム語においては、mam がナレズシもふくめた魚介類の発酵製品を総称することばで、この語と原料の種類その他をしめす合成語で、それぞれの製品をあらわしている。のちにのべる魚醬油であるニョク・ナムが多用されるのと、小エビ塩辛ペーストであるmam・トムがベトナムの中部と南部でよく利用されるが、塩辛系の食品とナレズシはインドシナ半島の他地域ほど食生活に重要なものとはされていない。10世紀以降、ベトナム人（キン族）がしだいに中部、南部に南下し、チャム族が後退していった歴史を考慮にいれると、あるいはmam・トムはチャム族によって利用されていた食品である可能性もかんがえられる。また、中国文明の深刻な影響下にあったこの国の歴史をかんがえにいれると、中国で明、清代に塩辛系食品やナレズシが衰退するのと軌を一にする道程をたどって、これらの食品が現在はあまり食べられなくなったものであるかもしれない。

カンボジア、東北タイに、mam 系のことばでしめされる発酵食品があるが、それらはベトナムから伝播したものであろう。また、すでにのべたように、カンボジア、東北タイのコウジを利用した魚の発酵製品をつくる技術は、中国からベトナムを經由してその周辺地帯に伝播したものとかんがえられる。

コウジを利用する魚醬の分布地帯とほぼおなじ分布をするのが、塩辛やナレズシつくりのさい煎米粉を添加する技法である。その技術の発生地は不明であるが、この分布圏では、料理のとき香りをよくする目的で、煎米粉を使用することがしばしばおこなわれる。おそらくは、塩辛やナレズシを食べるさいに煎米粉をまぶすことから転じて、これらの食品を漬けこむときから煎米粉を加えるようになったのであろう。おなじく、香りをよくする目的で米ヌカを加えてつくる塩辛が東北タイで発達した。

(2) マレー半島部・島嶼部

いうまでもなくマレー半島部・島嶼部は言語的にはオーストロネシア語族の世界である。さきののべたように、東南アジア大陸部が魚醬のひとつのセンターであるとしたならば、おなじオーストロネシア語族の言語をはなし、かつてインドシナ半島にチャンパ王国をつくり、海上交易活動が盛んであったチャム族がマレー半島部・島嶼部の魚醬の伝播になんらかの役割をはたしたのではないかと想像される。しかしながら、マレー半島部・島嶼部の魚醬の名称に関する比較言語学的検討では、そのような証拠は発見されないのである。

*masin（以下*をつけたことばは再構成形をしめす）とは「塩辛い」という原義

をもつことばであるが、*masin* 系の合成語でチャム族は魚醬油をしめし、ジャワ島、マレー半島でナレズシを *masin* でよぶことがある。**masin* 系のことばは、オーストロネシア系の魚の発酵製品をしめす名称のなかではもっとも古いものである可能性をもち、原義から転じて、塩味をつよいこれらの食品をあらわす名称に使用されるようになったものであろう。それだからといって、半島部・島嶼部の **masin* 系のことばや、それでしめされる食品がチャム族に起源するというわけにはいかないであろう。

第7論文でのべたように、ほかにマレー半島部・島嶼部に広く分布し、原ヘスペロネシア語族の拡散に関係をもつとおもわれる魚醬やナレズシの名称に、**petis*, **budu*, **bacan*, **kasam* 系のことばがある。このうち、**petis* と **budu* 系のことばはマレー半島からインドネシア、フィリピンにいたるヘスペロネシア語域をほぼおおいつくしているので、起源の古いことばであることをおもわせる。

petis* 系のことばで現在フィリピンでは魚醬油をよぶが、魚醬油がフィリピンで普及するのは20世紀になってからのことである。17世紀のタガログ語では *patis* ということばで塩辛の汁をしめしていたものようである [石毛・ラドル 1987: 307]。しかし、マレー半島、ジャワ、バリ島などでは、petis* 系のことばで魚やエビを煮つめた汁や植物性の調味料などの非発酵性食品をしめすので、かならずしも魚醬とは関係をもたない。すなわち、**petis* という名称の魚醬が存在し、それが伝播したというわけではなく、液体状の調味料をしめす **petis* 系のことばのうえにフィリピンでは魚醬がのったと解釈すべきであろう。

**budu* 系のことばはフィリピンではナレズシあるいは塩漬けにした魚等の保存食品をさし、マレー半島部では魚醬油の一種をしめす。したがって、これは魚の発酵製品をしめすことばとして古くから使用されたものとかがえてよいであろう。のちに、マレー半島部では *budu* がコロイド状に加工した魚醬油の一種を特定してよぶことばとなり、おなじ食品を利用する南タイのイスラム系住民も *bu-du* ということばでこの食品をよぶようになったものであろう。ただし、ことばが古いからといって、*budu* とよばれる魚醬油自体の歴史が古いとはいえない。タイの他の地帯で淡水魚の塩辛の汁を調味料に利用する習慣に影響されて、南タイで *bu-du* がつくられるようになった可能性がかがえられるからである。

**kasam* 系のことばはマレー半島、ボルネオ、スラウェシ北部、サンギルに分布し、その意味内容は場所によってナレズシ、塩辛、小エビ塩辛ペーストとことなっている。したがって、これももともとは魚介類の発酵製品一般をしめす名称であったものが、各地で特定の食品をさすことばになったものであろう。

*bacan 系のことばはその意味内容が小エビ塩辛ペーストに特定して使用されている。そこで、小エビ塩辛ペーストの伝播にともなって分布した名称であるとかんがえてよい。その分布域はマレー半島部、スマトラ、ボルネオ、スラウェシ、マドゥラ、テルナテである。ビルマで干しエビでつくったふりかけ状の食品を同系統のことばでよぶが、それだからといって、*bacan 系のことばがビルマ語に起源するとは、その分布状態からしてかんがえづらい。むしろ、英国植民地時代におなじ小エビの製品であるということで、マレー半島からビルマにはいった名称である可能性を検討すべきであろう。

東南アジアのこの地域における小エビ塩辛ペーストのよく使用されるのはマレー半島、スマトラ、ジャワ島とその周辺に限定されている。ボルネオ、スラウェシ、テルナテは飛び地状の分布である。ボルネオのイバン語にこの系統のことばがあるが、イバン族の伝統文化には小エビ塩辛ペーストは欠如しており、英国植民地時代にマレー半島からボルネオにやってきた人びとがもたらしたものであるとかんがえられる。スラウェシのブギス語にもこの系統のことばがあるが、それは航海民であるブギス族が伝統的にマレー半島、ジャワ方面との交易関係をおこなってきた過程のなかでとりこまれたものであろう。東インドネシアのテルナテ島では小エビ塩辛ペーストを *baracang* とよび、その製造もおこなっているが、テルナテ島が香料貿易の中心地であり、マレー方面との歴史的交流があったことで、その飛び地状の分布を説明することができる。

それでは、*bacan 系のことばでよばれる小エビ塩辛ペーストは、マレー半島=ジャワ島方面で独立発生し大陸部に北上したものか、それとも大陸部から南下したものか、あるいは相互に関係なく独立発生したものか。

小エビ塩辛ペーストの起源には、塩辛起源と干しエビ起源の両方があるかもしれない可能性についてはさきにのべたとおりである。しかし、ここでは、問題を複雑にせず、この食品学的な起源問題についてはふれずにおこう。

東南アジアにおける小エビ塩辛ペーストの分布は大陸部沿岸からマレー半島部、スマトラ、ジャワにつづく一連のものである。そこで、大陸部とマレー半島部=島嶼部でそれぞれ独立発生したとかんがえる必要はなかろう。小エビ塩辛ペーストの食生活に占める重要度は大陸部よりもマレー半島やインドネシアのほうがたかい。だからといって、マレー半島やジャワ島方面から大陸部に北上する伝播経路をもつ食品であるというわけにもいかない。東南アジアにおける民族移動の経路、文化要素の伝播は大陸部からマレー半島=島嶼部への方向をとるものがおおく、その逆はすくない。常識

的にかんがえれば、小エビ塩辛ペーストもその伝播経路をとったものと想像され、この常識的想像をくつがえす積極的な証拠はいまのところないのである。

ふたたび名称のせんさくにもどると、ジャワ島では現在小エビ塩辛ペーストを *terasi 系のことばでよぶのがふつうであり、*bacan 系のことばはジャワ島に居住するマドゥラ島出身者によって使用される。*terasi 系のことばはジャワ文化の拡大とともに、*bacan 系のことばを駆逐してジャワ島にひろまっていったものとかんがえられる。そうであるとする、13世紀末から16世紀初頭にかけてのマジャパヒト王朝の時代に *terasi 系のことばが優勢になったものである可能性がたかい。

ここでマレー半島部・島嶼部における魚の発酵製品の特徴とその分布についてまとめておこう。

① 大陸部では淡水魚を原料とするさまざまな製品があるが、マレー半島部・島嶼部では海産魚が主体であり、淡水魚の製品はナレスシにかぎられる。

② ナレスシはマレー半島、ボルネオ島北部、スマトラ、ジャワ島、ルソン島に飛び地状の分布をする。

③ 海産魚の塩辛はフィリピンのルソン島、ビサヤ諸島にさまざまな種類のものが発達している。

ほかには、現在タイ領となっているマレー半島北部のイスラム地帯（タイにおける bu-du の分布地帯に一致した場所）に tai-pla あるいは pung-pla という魚の内臓の塩辛がある、スラウェシ島のメナド周辺で *kasam 系のことばでよばれる魚の内臓の塩辛の例があるくらいで、フィリピン以外ではまれな食品である。

④ 魚醤油はルソン島でよく使用されるが、その歴史はあたらしく、今世紀になってからのことである。

マレー半島北部には特殊な魚醤油である budu が分布する。

インドネシアではカリマンタン西部とジャワ島で kecap ikan という魚醤油がつくられるが、その使用は一般的ではなく、華僑がもちこんだ食品であるとかんがえられる。

⑤ 小エビ塩辛ペーストはマレー半島、スマトラ、ジャワを中心とする分布をもつ食品である。

ルソン島の一部とビサヤ諸島の一部にも小エビ塩辛ペーストが飛び地状に分布するが、このフィリピンの小エビ塩辛ペーストと他の地域のものとの系譜関係は第5論文でのべたように不明である [石毛・ラドル 1987: 305-306]。

巨視的にみた場合、これらの魚醬やナレスシが分布している場所は、伝統的水田稲

作地帯にかぎられている。マレー半島部・島嶼部の狩猟採集民、焼畑農耕民のあいだにはこのような食品が知られていないのがふつうである。たとえばインドネシアにおいて16世紀以前はボルネオの西を南下し、バリ島とロンボク島のあいだをとおる境界線の東はタロイモを主作物とする農耕地帯であったといわれる [SPENCER 1966: 111-117]。さきのべた飛び地状の分布をべつとすると、インドネシアにおける小エビ塩辛ペーストの分布圏はバリ島以西であり、当時の焼畑根栽農耕地帯には分布しないのである。ほかの種類の魚醬やナレズシの分布も、いくつかの例外はあるが、水田稲作地帯の分布にほぼ一致するといつてよい。

大陸部の魚醬が淡水魚を主流に発達してきたものであるのにたいして、マレー半島部・島嶼部ではナレズシ以外の魚醬は海産魚を原料としたものばかりである。それは魚醬にかぎらず、食用魚一般における大陸部とのちがいである。海岸線が短く、大河流域面積のおおひ大陸部と、長く複雑な海岸線にとりかこまれ、水田は海岸にそった平野部に発達してきたこの地域の環境のちがいを反映するものであろう。

フィリピンのルソン島、ビサヤ諸島で塩辛が発達し、食生活に重要な役割をはたしているが、その他の地域では魚醬の基本となる塩辛がほとんど欠如していることをどう解釈すべきか。その例外的な事例でスラウェシ島のメナド近郊では *bakasan* ということばで海産魚の内臓や魚卵の塩辛をさしている。いっぽう、ボルネオのイバン族はおなじく **kasam* 系のことばでナレズシをよんでいる。さきのべたように、言語学的に古層に位置づけられる **masin*, **budu* 系のことばが魚の発酵製品と関係をもちながら分布することを考慮にいれると、東南アジアのオーストロネシア世界が古い時代に魚の発酵製品と無縁であったともおもえない。これらの名称が、場所によってことなる製品をしめしていることから、魚醬とナレズシが分化しない段階での、「塩を利用した保存魚」とでもいうべき食品にたいする概念があつたものとも想像される。そのなかには塩辛もふくまれていたはずである。研究の現状ではその例をほとんどみだしていないが、フィリピン以外のマレー＝インドネシアにも、局地的に塩辛が存在する可能性は残されている（筆者ら以外にそのような探索をした研究者はいない）。それにしても、マレー＝インドネシアに塩辛のすくない理由を明解に説明することは困難である。

この地域では、イスラム教の優勢な地域は塩辛を欠如している現象がみられる。すなわち、塩辛が発達しているタイ国においても、マレー半島部のイスラム地帯になると塩辛を食べないようになり、小エビ塩辛ペーストと *bu-du* が魚醬の主流であり、塩辛としてはわずかに *tai-pla* があるのみとなる。タイ領の南のマレー半島部になると、

budu と小エビ塩辛ペーストを利用するだけで、塩辛は姿を消す。さらに南のマレー半島南部とインドネシアになると、小エビ塩辛ペースト以外の魚醬はなくなってしまう (ikan terasi という魚の塩辛ペーストはあるが、それは小エビ塩辛ペーストの代用品としてできたものとかんがえられる)。フィリピンではルソン島、ビサヤ諸島では塩辛をさかんに利用するにもかかわらず、その南のイスラム教地帯であるミンダナオ島は伝統的には塩辛を利用しなかった地域であるといわれる。

このように、イスラムの食物タブーという仮説をもてば、塩辛の分布の欠如は説明できる。さらに、塩辛以外の魚醬についても、イスラム教で塩辛類の食用をきらうとすれば、東南アジアの魚醬の西の分布の境界がビルマ系の仏教徒住民の居住するチッタゴン丘陵となっており、丘陵をおりたバングラデシュの平野部のイスラム教徒の世界になると魚醬がなくなることの説明もうまくゆく。このさい、塩辛はなくともマレー＝インドネシアでは小エビ塩辛ペーストがもちいられることは、食物タブーにたいするこの地方独自の解釈によることとかんがえておいたらよいであろう。

よく知られているように、イスラム教では食物を信徒が食べることをゆるされる「淨い食物」と、食用してはならない「不淨の食物」の2つのカテゴリーに分類している。塩辛や魚醬が、「不淨な食物」にいられるかどうか、各地で質問をしてみたが、これらの食品が食物タブーにふれるものであるという解答はみいだせなかった。そこで、かつてはマレー＝インドネシアにも塩辛の食用の習慣があったものが、イスラム教の影響で消滅したという仮説を採用するわけにもいかないのである。

となると、研究のいまの段階でマレー半島部と島嶼部での魚の発酵製品の伝播について説明しようとするときには、つぎのようなかんがえかたをしておくのが妥当であろう。

① 塩辛やナレズシは、古い時代にこの地域にひろまった文化要素である可能性をもつ。おそらく、それは、水田稲作の食事文化の一環をなすものとして、東南アジア大陸部から伝播したものであろう。このさい、イバン族のナレズシは、水田農耕民から焼畑耕作民に伝えられたものとかんがえておく。

② フィリピンのルソン島、ビサヤ諸島では塩辛を基調とする魚醬文化が発達したが、その他の地域では、塩辛は食生活に重要な食品として発達することがなく、地方的な食品として残存するにとどまる。

③ 後の時代になって、大陸沿岸から小エビ塩辛ペーストが伝播し、マレー半島、スマトラ島、ジャワ島に分布するようになった。比較言語学的な仮説を採用すれば、マジャパヒト王朝以前に小エビ塩辛ペーストがジャワ島に到達していた可能性をもつ。

いっぽう、孤立した分布状態をしめす、フィリピンの小エビ塩辛ペーストは独立発生したものである可能性を残している。

④ マレー半島北部では、おそらくタイの魚醤文化の影響で、魚醤油の一種である budu がつくられるようになった。

フィリピンでは塩辛汁の調理への応用からはじまり、今世紀になって商業製品としての魚醤油がつくられるようになった [石毛・ラドル 1987: 306-308]。

塩辛が発達しなかったフィリピン以外の場所では、塩辛の派生物である魚醤油は発生しなかった。インドネシアの魚醤油は華僑のもちこんだ食品であるとかんがえられ、その歴史はあたらしく、一般にはいまだ普及していない [石毛・ラドル 1987: 299-300]。

4. 南アジアと東アジアの魚醤の関係

ここで、東南アジア以外の地域もふくめて、魚醤類の分布にもとづきながら、その起源と伝播について考察してみよう。

(1) 塩辛と〈魚醤〉

すべての魚醤の出発点とかんがえられる塩辛の現在のアジアにおける主要な分布域は、① 東南アジア大陸部、② フィリピン諸島の北部および中部、③ 中国の広東省・福建省・山東省の一部・台湾、④ 朝鮮半島、⑤ 日本である。このうち、①が淡水魚の塩辛をつくる地帯であるのにたいして、他の地域はすべて原則として海産魚を原料としている。

現在は飛び地状の点としての分布しかみとめられないが、かつては中国の沿岸部のおおくの場所で海産魚の塩辛が製造されていたものとかんがえると、北の山東省から南の広東省にいたる分布を説明することができよう。第1、第2論文でのべたように、中国では元代以後ナレズシ、〈魚醤〉など他の魚の発酵製品がしだいに姿を消してゆく。それと歩調をそろえて、中国沿岸の塩辛も消滅し、地方的な嗜好品としての局地的な残存形態が点として残り、現在のような分布をとることになったものと推定される。

そうだとすると、歴史的に塩辛づくりをしていた主要な地域は、① 東南アジア大陸部の淡水魚地帯、② フィリピン諸島の北部および中部、③ 中国の海岸部から朝鮮半島につづき、おそらくその延長線上に日本をふくむ帯状の地帯、ということになる。それを地図上に表現したのが図3であり、スラウェシ島に飛び地状の点としての

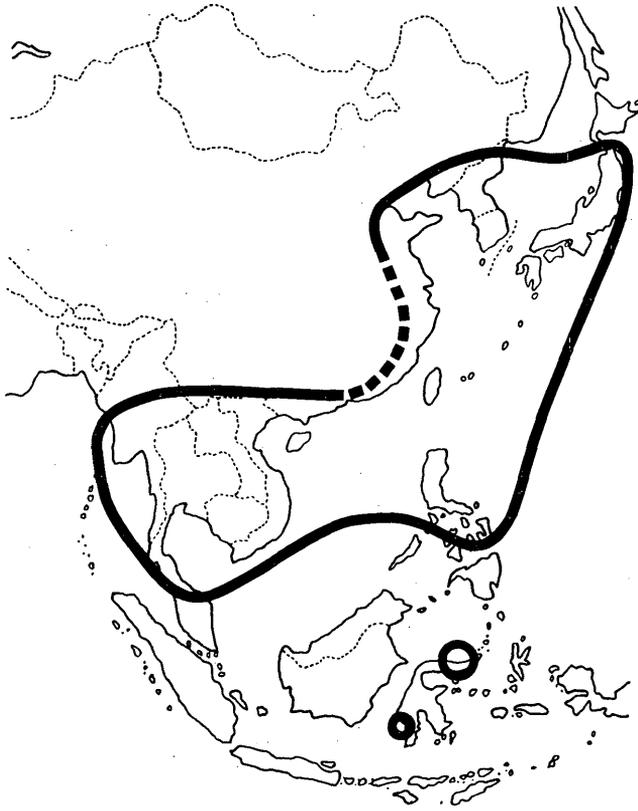


図3 塩辛の分布（点線はかつて塩辛が存在したが現在は消滅している地域）

分布がみられるほかは、ひとまとまりの分布圏として図示される。東南アジア大陸部の淡水魚地帯が塩辛の起源地のひとつとして位置づけられることについてはすでに述べたので、ここでは、中国とフィリピン諸島について検討してみよう。

現在の中国での淡水魚を原料として、それに塩だけを加えてつくる塩辛づくりの報告はみえていないし、歴史的文献に出てくる例も未見である。そればかりではなく、海産魚を原料とした場合でも、塩と魚だけを原料とした塩辛づくりが古典にあらわれるのは『齊民要術』にシナグチ、アオザメ、ボラの内臓でつくる鮓の事例があらわれるだけである。この記事の注に鮓の語源を説明する故事として、漢の武帝が夷を逐って海浜にいたり、漁師が魚腸を坑中につくっているのを発見し、この食品を魚腸醬ともいうと記されている。もちろん、武帝の故事が歴史的事実であったとはかんがえがたいであろうが、古くから海産魚の内臓の塩辛が存在したと、それは漢民族が元来もっていた食品ではなく異民族起源の食物であるとの伝承があったらしいことがわ

かる。

夷といえば、『後漢書』東夷伝と『太平御覽』卷70叙東夷に、三国時代の呉の沈瑩の書いたといわれる『臨海水土志』を引用した夷州についての記事がある。そのなかに夷州の風俗では生の魚肉を大きなカメ（『後漢書』では大瓦器と記され、『太平御覽』ではたんに大器と記されている）にいれ、これを塩漬けにして長期間保存してから、ごちそうとして食べる、という意味のことがのべられている。この食品は塩辛であると解釈してよいであろう。夷州がどこをさすかについては、台湾説、沖縄説、日本説があるが、夷州は台湾であるという説が強力である。ただし、台湾の原住民のあいだに塩辛つくりの習慣がないので、魚醬の分布からかんがえたさいは、夷州を沖縄あるいはフィリピンに比定する可能性があることをのべたことがある [石毛 1987b: 42-47]。

夷州の位置がどこであれ、それは中国大陸のそとの海中の島のことであるので、漢族の塩辛をしめす資料にはならない。ただし、異民族の風習をのべる文章に特筆されていることからかんがえると、『臨海水土志』の時代の漢族の文化にとって塩辛はなじみのない食品であったであろうことをものがたる証拠として利用することもできよう。

ほかに中国の古代の文献に出現する食品で塩辛であったかもしれない可能性をもつ食品に鮑魚があるが、さきにのべたように、これが塩を使用した魚の発酵食品であるかどうかはわからない。

第1論文でのべたように、現在までは伝わらないが、戦国時代から明代までつづいた魚の発酵製品に〈魚醬〉がある。たびたびのべたように〈魚醬〉はたんなる塩辛ではなく、魚、塩、コウジ、酒をカメにいれて発酵させた食品であり、古代から『齐民要術』の時代までは調味料として利用され、その後はさまざまな香辛料をいっしょに漬けこんだ嗜好食品化する。使用する魚種が明記されている〈魚醬〉の製法においては、すべて淡水魚を原料としてつくられている。

〈魚醬〉は古代においては魚醢ともよんだ。醢とは肉醬のことである。醬、醢ともに酉、すなわち酒の醸造に関係をもつ文字であり、酒を介してコウジの利用とも関係をもつことばである。文字記録にあらわれた当初から、〈魚醬〉はたんなる塩辛ではなく、コウジを利用した食品であったとかんがえられる。しかし、コウジを利用するようになるまえの先行形態としては魚と塩だけで発酵させた塩辛が存在したのではないかとかんがえることもできようが、それを立証することは困難である。

酉と関係をもたない文字に鮓がある。後代になると、鮓は鮓と混同されてナレズシをあらわすことばになるが、後漢の『説文解字』には「鮓、魚腓醬也、出蜀中」と説

明されている。鮓はブタの肉醬とおなじものを魚でつくったものであり、蜀の国の産物であるという意味である。海のない四川省のことなので、淡水魚の製品であることはあきらかである。うがちすぎの読みかたをすれば、酉とは関係のない鮓という文字で表記するのは、コウジを使用した<魚醬>や魚醢とはことなる製品、すなわち塩辛をしめしていると想像をたくましくしてかんがえることができないわけではない。後漢代にはまだ漢文化があまり浸透せず、東南アジア系の民族の世界であった四川省の産物とされていることに注目されるのである。すなわち、東南アジアの淡水魚の塩辛と関係を推定する余地が残されている。ただし、その後の文献資料によるかぎり、中国の中心部で淡水魚の塩辛が流行したことはなさそうであることは、さきにのべたとおりである。

結局のところ、中国の塩辛の起源について、それが淡水魚起源であるか、海産魚起源であるか、独立発生であるか、東南アジアから伝播したものであるか、などを論じるための積極的発言をすることが可能な資料が見当たらないといわざるをえない。

つい近頃まで、中国の沿岸部では海産魚の塩辛製造地が点として残っていたことを考慮にいれると、内陸を中心として形成されたこの国の食事文化においては文献に記載されることのない、マイナーな食品として海産魚の塩辛がつくりつづけられてきたものとかんがえられる。そして、海産魚の塩辛が夷と関連づけられることを深読みすると、古代には沿岸部の非漢族の食品であった可能性をもつ。それが、朝鮮半島や日本に伝播して、海岸線のながい両国で、中国よりもよく食べられるようになったものであろうか。

淡水魚の塩辛地帯である東南アジア大陸部から地理的にはなれているフィリピン諸島では、海産魚の塩辛が利用される。さきにのべたように、17世紀のスペイン語文献に塩辛の汁とかんがえられる食品が記載されているが、それ以前について知ることのできる資料はなさそうである。フィリピンの塩辛が、① 中国の沿岸部の海産魚の塩辛づくりが伝播したのか、② 東南アジア大陸部から伝播し、淡水魚のかわりに海産魚を使用するようになったのか、③ 独立発生であるか、この3つの可能性のうちのいずれかに断定することがいまだ困難な状態にある。

塩蔵魚づくりの技術が知られていれば、その技術の延長上に塩辛づくりが自然発生する可能性がある。単純な技術であるだけに、各地で独立発生したのか、それともひとつの起源地から伝播したものであるかを決定することがむずかしいのである。

(2) 小エビ塩辛ペースト

さきにのべたように、この食品には2つのタイプがある。第1のタイプは図1でそ

の分布をしめすのに蝦醬とよんでいるものである。蝦醬という名称は中国で一般にもちられる。小エビに塩をしてカメにいれ、長期間発酵・熟成させると、小エビの殻が分解し、原形がくずれて、水分のおおいペースト状になったものが蝦醬である。わが国のアミの塩辛、朝鮮半島のセウジョッ、ルソン島のバゴオン・アラマンなどのふつうの小エビの塩辛と蝦醬の製造原理はおなじである。小エビの塩辛には殻がついて小エビの原形がたもたれているのにたいして、長期間かけてつくる蝦醬の場合は完全なペースト状になっているのがちがうだけである。ふつうの小エビの塩辛がそのまま食用にされるのにたいして、ペースト状の蝦醬の用途は調味料としてである。

蝦醬は山東半島、広東省、香港で現在つくられているが、海産魚の塩辛と同様、かつては中国の沿岸部に一連の分布をしていたものであろう。

第2のタイプは東南アジア型の小エビ塩辛ペーストとよぶものである。このタイプの製造にさいしては、原料の小エビを乾燥する工程と、すりつぶす、あるいは、つきつぶす工程でペースト状に加工することが蝦醬とことになっている。製品は蝦醬よりも水分がすくなく、堅めのペーストとなり、しばしば固形状に成形された商品としてでまわっている。そのおもな分布地は、広東省、香港、東南アジア大陸部沿岸、マレー半島、スマトラ島、ジャワ島、ルソン島南部とビサヤ諸島である。この2つのタイプが共存する広東省、香港は本来は第1のタイプをつくる地帯であったと推測される。『広東新語』(A.D. 1700)には第1のタイプしか記録されていない。また、広東省と香港が東南アジア華僑との関係がふかい場所であることを考慮にいれると、中国における第2のタイプは近世に華僑が東南アジアから伝えた製造法である可能性がたかいのである。

ぎゃくに、第2のタイプが広東省あたりに起源をもち、華僑によって東南アジアに伝えられたという仮説が成立しえるか、どうか、簡単に検討しておこう。

現在、ビルマとフィリピン以外の東南アジア諸国では小エビ塩辛ペーストの製造や流通に華僑が従事することがおおい。それだからといって、小エビ塩辛ペーストが華僑のもちこんだ食品であるというわけにはいかないであろう。東南アジア諸国の手工業や商業のおおくが華僑によって運営されているが、そのような商品のなかには各地での伝統的産物もふくまれている。東南アジアにおいては自給自足経済の産物を華僑資本が商品化して、よりおおきな流通経済にのせていくことがおこなわれてきたのである。小エビ塩辛ペーストも、海辺の漁家が家内労働でつくるものであったものを華僑が商品化したものであろう。近世になって華僑が東南アジアにもちこんで、はじめにつくられるようになった豆腐、豆豉などの食品は各地でなまりながらも中国音を残

した名称が使用されている。それにたいして、東南アジア各地での小エビ塩辛ペーストの名称は蝦醬の中国音とは関係をもたないことばでよばれ、そのなかには原ヘスペロネシア語にまでさかのぼるとおもわれる *bacan 系の名称がふくまれていることも、この第2のタイプの小エビ塩辛ペーストが中国起源ではないことをしめす状況証拠である。

したがって、さきにのべたように、東南アジア大陸部からインドネシアにいたる一連の分布の小エビ塩辛ペーストは、大陸部から南下するルートの伝播経路をもつものとかんがえてよいであろう。

フィリピンではルソン島のピコール地方とビサヤ諸島西部のパナイ島とネグロス島西部でだけ小エビ塩辛ペーストがつくられる。東南アジアの一連の分布圏と海によって隔絶され、飛び地状の分布をするフィリピンの小エビ塩辛ペーストは第5論文で検討したように、製造工程からいえば第2の東南アジアのタイプの製品に分類されるが、それが他の東南アジアからの伝播の結果であるか、独立発生であるかをあきらかにすることは困難である [石毛・ラドル 1987: 305-306]。

(3) 魚醤油と醬油の関係

塩辛を日常に食用とする場所では、その汁を採取して調味料として利用する習慣があることは、一連の論文のなかで、その事例を報告してきた。ここでいう魚醤油とは、塩辛づくりの副産物としての塩辛汁の利用ではない。意図的に魚肉を液体状になるまで分解させて、その上澄み液を集めたり、濾過して得た赤褐色の透明な液体状に製造した製品をしめし、長期間発酵・熟成させ、液体を採取したのちの魚滓にはエキス分がほとんど残らず、塩辛としての利用はできない製法の製品である。現在、各地における魚醤油のほとんどは工場で製造されたビン詰めの商品であり、家内工業段階の製品もあるが、しだいにおおがかりな食品工業の産物化しつつある。ラオス、カンボジア、タイの一部をのぞくと魚醤油は海産魚を原料にするが、企業化した大量生産の製品をつくるためには、海産資源のほうが大量に得られることにも関係をもつためであろう。

くわしくは第1および第5論文で報告した各地での事例を参照されたいが、東南アジアにおける魚醤油の生産の歴史はあたらしいことがおおい。フィリピンの魚醤油の製造は1900年にはじまるといわれる。ラオス、カンボジア、タイの魚醤油の生産は今世紀になってからベトナムから伝わったものであり、ビルマでは第2次大戦後になってからつくられるようになった。インドネシアに飛び地状に分布する魚醤油も、華僑があたらしくもちこんだものである可能性がたかいことはすでにのべた。

タイの南部からマレー半島の北部にあるコロイド状をした製品で、魚醬油と塩辛の中間的な製品である bu-du は言語的には古い名称であるが、タイでの魚醬油の普及に歩調をあわせて、在来の海産魚の塩辛をつぶしてビン詰めにするようになったあたらしい製品であるかもしれない。自家製の塩辛を香辛料と一緒に乳鉢状の石臼ですりつぶして料理にしていたものを、すりつぶした状態で売る家内工業での商品化したものである可能性をもつのである。いずれにしろ、bu-du はここで問題とする、意図的に魚肉の形状の残らないまで分解させ、透明な製品にしたた魚醬油とはことなる食品である。

洪光住は中国の漢代から清代までの古典文献に魚醬油関係の記事がないか、どうか探索してみたが、その歴史を知るてがかりになる資料を発見できなかったと報告している [洪 1983]。しかし、山東半島から福建省、広東省にいたる魚醬油の分布を考慮にいれると、その歴史は古いものであろうことが予想される。

ベトナムの魚醬油であるニョク・マムの起源については、さきに紹介した、18世紀にギリシア＝ラテン系の航海者が古代ローマのガラムを伝えたとする説のほかに、つぎの2説がある。

① 塩魚をカメにいれたまま食べるのを忘れ、長期間放置しておいたところ魚醬油になったという、ベトナムにおける偶然の結果の独立発生とする説 [NGO BA THANH 1953: 13-20]。

② 料理における利用法が似ているから、16-17世紀にベトナムに日本町を形成した日本人がもたらした醬油から変化したものであるという説 [ROSE 1918: 18]。

いずれも証拠を欠き、アジア全体の魚醬との関連をもたず、思いつきの域をでないものである。ベトナムの文献における魚醬油の初出は、A.D. 1770-1790 の内戦のさい、サイゴン（現在のホーチミン市）にたてこもった王党派が、敵軍にニョク・マムの生産地を制圧されて、ニョク・マム不足におちいったとの記事であるとのことだが、筆者はその原典にはあたっていない [ROSE 1918: 3]。

筆者の知る日本における魚醬油の文献的初出は17世紀末の『本朝食鑑』である³⁾。

こうしてみると、今世紀以前から魚醬油製造の伝統が確立していたのは日本、中国、ベトナムの3地域であるということになる。それでは、これら3地域のそれぞれで魚

3) 『延喜式』神祇五斎宮月料にあらわれる「鰯魚汁」はイワシのスープではなく、イワシ製の魚醬油である可能性もある。ただし、漉してつくった透明な魚醬油ではなく、イワシの塩辛汁であるともかんがえる。『延喜式』の鰯魚汁が発酵食品であるとするのは著者の推定であり、確実に魚を原料とする調味用の液体と断定できる史料の初出は『本朝食鑑』にあらわれる「鰯汁」である [石毛 1986]。

醤油が独立発生したものか、それとも特定の起源地からの伝播をかんがえるべきか。残念ながら、それぞれの地域の歴史資料にとぼしい現状では、起源や伝播についての解答を提出することが困難であり、将来の新資料の出現にまたざるをえない。

現在の中国における魚醤油の主産地である福州、廈門、汕頭が東南アジア華僑をおおくしてきた場所であることを考慮にいと、ベトナムと華南の魚醤油がなんらかの関係をもって発達してきたであろうことが想像される。事実、かつてはベトナムにおけるニョク・マムの製造業とその卸売業は華僑によってしめられていた。

ただし、そうだからといって、魚醤油製造技術が中国南部からベトナムに伝えられたということにはならない。ベトナムの手工業や商業網が本格的に華僑によってしめられるようになるのは、ホーチミン市に隣接するチャイナ・タウンであるショロンが1780年に形成されてからのことであるが、さきのベトナムにおける魚醤油の文献的初出の記事によれば、その頃にはすでにニョク・マムが普及していたとかんがえられるからである。他の東南アジア諸国でも、のちに魚醤油を製造するようになると華僑がメーカーとなることがおおいが、それは華僑が魚醤油製造技術の伝承者であったからというわけではなく、華僑資本が東南アジア各国で小企業や商業を支配していく現象の一環とみるべきであろう。

いっぽう、ニョク・マム製造技術の多様性や技術の洗練度に比較すると、華南の魚醤油製造技術はあまり発達していないという印象をうける。そうだからといって、ベトナムのニョク・マムが華南に伝播したのものであるともいえない。技術的進歩の度合いは、かならずしも歴史の古さを反映するものではなく、社会的需要の結果をしめすものでもある。中国における魚醤油は、醤油の代換物あるいは地方的嗜好を反映した調味料の段階にとどまっており、液体調味料の主流は醤油によってしめられてきた。それにたいして、醤油の普及しなかったベトナムではニョク・マムが調味料の王座をしめるべき食品として発達してきたのである。このような、食生活における重要度のちがいが製造技術の発展に関係をもつであろうことがかんがえられるからである。

ここで、もうひとつの問題に遭遇する。醤油がさきか、魚醤油がさきか、ということである。醤油が日本で普及しはじめるのは江戸時代の初期のことであり、中国でも、たぶん、明代以降のことである。醤油といううま味をふくんだ万能調味料の出現に触発されて、その代用品として、塩辛汁を洗練させた魚醤油が考案されたのか、それとも醤油に先行する液体調味料として魚醤油が存在したものか。

一連の論文の事例報告のなかにしばしばのべたように、塩辛の常食地域では、塩辛の汁をすくいって調味料として使用されることがおこなわれる。塩辛の発達しな

ったとおもわれる中国内陸部でも<魚醤>汁を調味料として使用したことが『齊民要術』に記されている。この塩辛汁や<魚醤>汁は、塩辛や<魚醤>つくりの副産物の利用例であり、はじめから液体調味料製造を意図してつくられた魚醤油とはことなる製品である。したがって、このような段階での利用法は本格的な魚醤油つくりの前段階であって、ここでのべる魚醤油のカテゴリーからは除外しておく。

さて、中国、日本ともに古典料理書に魚醤油を利用した料理法の記事がみあたらない。もっとも、日本で料理書が刊行されるようになるのは醤油の普及前後のことであるが、もし、それ以前に醤油に匹敵する調味料として魚醤油が利用されていたならば、魚醤油の味つけから、醤油味に変化していくプロセスが料理書等に読みとれてもよさそうなものである。となると、かりに、醤油の普及以前から魚醤油が存在していたとしても、中央の文献には記載されないほど地方的な調味料にとどまっていたと解釈されよう。

むしろ、醤油という液体調味料が中国、日本の海辺の塩辛常食地域、あるいはベトナムに知られるようになると、塩辛汁の製法を改良して醤油のような透明な液体化した魚醤油つくりの技術が開発されたのではなかろうか。特有の臭気さえがまんしたならば——塩辛常食地帯では、それはなれた臭いである——魚を原料として醤油同様アミノ酸のうま味と塩味をもつ万能調味料を、より単純な製法でつくることができる。しかし、それはコウジを利用した穀醤の製造が古くから発達してきた中国、日本では醤油の代用品以上の地位をしめることができず、地方的な調味料としてとどまり、中央の文献に記載されることなくつづいてきたものとかんがえられよう。日本においては魚醤油が醤油との拮抗関係を持ち、醤油の代用品としての調味料としての性格がよいことは、すでに考察ずみの事項である [石毛 1986: 19-22]。

もし、この推論がただいとすれば、魚醤油の出現は醤油の普及を前提とするので、その歴史は中国でも数百年以上はさかのぼらないことになる。そして、その起源と伝播については、① 中国の沿海部、ベトナム、日本のそれぞれの地域で、醤油と接した時点で独立発生した、② 中国の沿海部とベトナムを一連の地帯とかんがえ、そこと日本の2カ所で独立発生した、③ これらの地域間での伝播関係をもつ、という3通りのかんがえかたができる。しかし、それらを実証すべき資料はなさそうである。ただし、ここでのべたように魚醤油の起源があたらしいものとする、近世における中国起源の事物についての記録や伝承がおおい日本において、それが中国から伝来したものならば、記録にとどめられてもしかるべきであり、それがいないところから日本の魚醤油は独立発生である可能性がたかいかもされない。

醤油の代換物としての魚醤油の料理における利用法が似ているだけでなく、その製造法についてもいくつかの並行現象が各地でみとめられる。東南アジアでの小規模の魚醤油づくりのさいは、発酵・熟成の終了したカメのなかに細長いカゴをいれて液体を採取するが、それはタマリ醤油づくりにもちいられる手法である。大規模な製造においては、何トンもの容量のある巨大な桶やコンクリート・タンクを使用するが、これは醤油工場の設備から転用された装置であろう。また、2番しぼり、3番しぼりの製品をつくるのも、番醤油の原理とおなじである。ところによっては、魚醤油づくりの最終工程に火入れをすることがあるのも、醤油醸造からもたらされた技術であろう。ボトリングをした商品化も醤油のあと追いをしたものである可能性がたかい。

おなじく、液体調味料としてつくられる小エビ醤油は魚醤油づくりの技術が小エビに適用されたものとかんがえておいてよいであろう。

5. 稲作の食事文化と魚醬

歴史的文献資料のない魚醬を相手に、その起源、伝播、分布について論じようと試みた本論文の目的とする記述は前章で終わっている。この論文は本誌に発表してきた魚の発酵製品に関する一連の報告と論考の最後のものであるので、しめくくりの意味で、いままでのべてきた事柄の要約を付しておくことにする。

従来、各国の研究者が東アジア、東南アジアの魚の発酵製品を対象におこなってきた研究のおおくは、特定の製品の化学分析の結果を報告する断片的なものであった。それにたいして、筆者らが調査、研究をおこなってきたのは、アジア各地におけるこれらの食品を総合的な視野でとらえようとするものである。すなわち、その原料の漁業生態学的考察、製造法の調査、消費の実態の調査、調味機構を重視したアミノ酸分析などの結果を比較検討することによって、食事文化論および歴史民族学の立場から、アジアの食生活を解明するためのひとつの有力な手がかりをきづくことを研究の目的とするものである。

このような志向性をもつ研究の結果、従来の断片的な研究では追及することができなかったいくつかの新知見を得ることができた。その成果は、以下の13項に要約される。

(1) 通文化的に分類するとき、東アジア、東南アジアの魚の発酵製品の主要なものには、ナレズシと魚醬がある。魚醬は、① 塩辛、② 塩辛ペースト、③ 魚醤油、④ 小エビ塩辛ペースト、⑤ 小エビ醤油に分類される。

(2) これらの食品のそれぞれの地理的分布をあきらかにし、その起源と伝播に関

する歴史民族学的な考察を試みた。

(3) これらの食品の原料魚は特定の漁期に集中して漁獲がおこなわれるものを対象としている。その漁獲の集中性はモンスーンによる環境変化に応じた魚の生態に適応した漁法がこの地域でおこなわれることによる。

(4) 一年のうちで特定の時期に集中する漁獲物の保存法として、塩を使用しながら魚を発酵させる方法が東南アジア、東アジアのモンスーン地帯で発達した。これらの発酵魚つくりの出発点となるのが塩辛であり、塩辛をもととして各種の食品が分化していった。

(5) 従来の東南アジアにおける魚醤の研究は企業化された製品を対象にしていたため、海産魚の製品がおもであった。しかし、東南アジア大陸部における淡水魚製品の食生活にしめる重要性を指摘した。小エビ塩辛ペーストとベトナムにおける魚醤油であるニョク・ナム以外は、東南アジア大陸部における発酵魚は淡水魚を原料とするものである。

(6) 東南アジア大陸部では水田稲作と水田およびそれにつづく水路での小規模の淡水魚漁業がセットとなった水田漁業とでもいうべき生活様式が顕著である。淡水魚の塩辛は水田漁業に起源したものである可能性がたかい。ナレズシはメコン川流域の水田漁業に起源し、各地に水田稲作と結合しながら伝播したものとかがえられる。古代におけるモン＝クメール族の分布地が、水田漁業に関連した淡水魚の発酵食品のセンターであったと推定される。

(7) いっぽう、小エビ塩辛ペーストは東南アジア大陸部沿岸に起源をもち、マレー半島、インドネシア方面に南下する伝播経路をもつものと推定される。

(8) 東南アジア大陸部に起源をもつ魚醤と中国、朝鮮半島、日本、フィリピンの魚醤との系譜関係は不明である。しかし、系譜関係をはなれて、巨視的に分布をみたときには、魚醤とナレズシの分布圏は水田稲作地帯にほぼ重複している。アジアのなかでも、非牧畜、水田稲作地帯が発酵魚の文化のひろまった地帯の主流である。

(9) この魚醤の文化圏のなかで、古代中国では<魚醤>、肉醤の製法が転じてダイズや穀物を原料としてつくる穀醤が成立した。その影響をうけた東アジアでは魚醤よりも穀醤のほうが重要な食品として発達した。しかし、微生物を管理する高度の技術を必要とする穀醤の文化は東南アジアにはうけいれられず、そこには魚醤を副食物のみならず、調味料として利用する伝統が根づいている。

(10) 化学分析の結果、塩味とアミノ酸——そのうちでもとくにグルタミン酸——のうま味をもつ調味機構の基本は魚醤、穀醤に共通する。ただし、穀醤にみとめられ

る甘味料、酸味料としての性格は魚醬には欠けている。また、魚醬は穀醬よりもつよい臭気をもっている。

巨視的にみれば、魚醬、穀醬の分布圏は世界の食事文化のなかで「うま味」の追及に力点をおいた調理法が発達した場所であるといえる。

(11) 原料魚の種類、気候条件、製法のちがいがあってもかかわらず、魚醬の調味機構はうま味と塩味に単純特定化されており、その成分組成は原料や産地による差があまりない。このような、魚醬の製法の単純性と製品の画一性が、穀醬のような地方的特産品の性格をもたずに、各地に容易に伝播したり、現在の東南アジア各国間で製品の輸出入関係が存在する原因であるとかんがえられる。

(12) 魚醬の消費には米飯とのつよい相関関係がみとめられる。料理に使用するさいは、肉、魚よりも野菜との結合関係はるかにつよい。すなわち、野菜に魚醬を加えて米飯を食べるのである。

動物性蛋白質の補給源として魚醬が栄養学的に過大評価される傾向が従来つよかったが、消費の実態を量的に検討すると、栄養源としての役割はひくく、食欲増進剤の機能のほうがはるかに重要である。米食圏においては、米飯を大量に食べ、コメからエネルギーのみならず蛋白質も摂取する食事パターンが伝統的にあり、低所得の者ほどその傾向が顕著である。すなわち、少量のおかずで大量の米飯を胃袋におくりこむのである。

つよい塩味とうま味をもつ魚醬はそのまま食べることもできる手のかからない保存食品でもあるので、食生活の水準がひくいほど、魚醬が重要な食品として常用され、豊かな食生活になると嗜好品化し、消費量が減少する傾向が塩辛系の魚醬にいちじるしい。

(13) 魚醬の調味料としての機能をもっとも洗練させたものが魚醬油である。魚醬油利用地帯では、食生活の水準があがるほど、塩辛類の消費が減少し、魚醬油利用に収斂する傾向がみとめられる。魚醬油は企業化された商品として発達してきたものであり、その製造技術には醤油製造との交流関係をもってきた。現金経済に依存する食生活が東南アジアの農村部にも浸透しつつあり、また、経済上昇にともない食生活が豊かになりつつある現状をかんがえると、東南アジアの魚醬油地帯では、その生活必需品化がすすむいっぽう、他の魚醬類の生産、消費は減少して嗜好品化するものと予想される。

付 記

本論文には筆者が東京農業大学に提出した学位論文『魚介類の発酵製品に関する研究』を改稿した部分があふくまれている。学位論文作成時に指導いただいた東京農業大学の小崎道雄、野白喜久雄両教授に感謝するしだいである。

文 献

- ANTRPPOVA, V. V.
1964 *The Itel'mens. The Peoples of Siberia. HRAF Files, RY3 Kamchadal, Source No. 6.*
- APICIUS FLOWER B. & E. ROSENBAUM (trans.)
1958 *The Roman Cockery Book.* Harrap.
- CAMPBELL-PLATT
1987 *Fermented Food of the World.* London: Butter Worths, pp. 131.
- 藤井建夫
1983 「水産漬物 総論」三輪勝利監修『水産加工品総覧』光琳, pp. 231-236。
- GUILLEMARD, F. H. H.
1886 *The Cruise of the Marchese to Kamschatka and New Guinea. HRAF Files, RY3 Kamchadal, Source No. 22.*
- 林 巳奈夫
1975 「漢代の飲食」『東方学報』48: 34-35。
- 石毛直道
1976 「Kumupa の塩—イリアン・ジャヤ中央高地の物質文化 (1)—」『国立民族学博物館研究報告』1(2): 357-373。
1986 「東アジアの魚醬—魚の発酵製品の研究 (1)—」『国立民族学博物館研究報告』11(1): 1-41。
1987a 「東アジア・東南アジアのナレズシ—魚の発酵製品の研究 (2)—」『国立民族学研究報告』11(3): 603-668。
1987b 「夷州の塩辛」『民博通信』37: 42-47。
- 石毛直道・K. ラドル
1987 「東南アジアの魚醬—魚の発酵製品の研究 (5)—」『国立民族学博物館研究報告』12(2): 235-314。
- 石毛直道・崎山 理
1988 「魚醬とナレズシの名称—魚の発酵製品の研究 (7)—」『国立民族学博物館研究報告』13(2): 383-406。
- 加藤九祚
1986 『北東アジア民族学史の研究』恒文社, pp. 100-101。
- 洪 光住
1983 「我国魚醬油起源初探」『中国醸造』2(3): 31, 43-45。
- 李 盛雨
1978 『高麗以前 韓国食生活史研究』(ハングル) 郷文社, pp. 51, 146-148。
- 松田毅一・E. ヨリッセン
1983 『フロイスの日本覚書』中公新書。
- 水野浩一
1967 「東北タイ農村の経済生活」『東南アジア研究』5(3): 2-28。
- 水谷忠士・君塚明光・ケネス=ラドル・石毛直道
1988 「魚醬の化学分析と「うま味」の文化圏—魚の発酵製品の研究 (6)—」『国立民族学博物館研究報告』12(3): 801-864。

- ミュラ=ヨコタ・宣子(訳)
 1987 『アピーキウス・古代ローマの料理書』三省堂。
- NGO BA THANH
 1953 *Un condiment azote: le "nuoc-mam"*. Lyon: Imprimerie des Beaux-Arts.
- 農商務省水産局
 1913 『日本水産品誌』水産社。
- 大林太良
 1968 「インドシナにおける製塩の民族史的意義」『一橋論叢』58(1): 69-84。
- PROKOF'YEVA, E. D.
 1964 The Sel'kups. The Peoples of Siberia. *HRAF Files*, RU4 Samoyed, Source No. 34.
- ROSE, M.
 1918 Le nouc-mam (eau-de poison). *Laboratoire des peches Bulletin* No. 4, Saigon: Gouvernement General de l'Indochine.
- RUDDLE, K.
 1986 The Supply of Marine Fish Species for Fermentation in Southeast Asia. 『国立民族学博物館研究報告』11(4): 997-1036。
 1987 The Ecological Basis for Fish Fermentation in Freshwater Environments of Continental Southeast Asia: with Special Reference to Burma and Kampuchea. 『国立民族学博物館研究報告』12(1): 1-48。
- 齊藤農二
 1985 『ツンドラとタイガの世界』地人書房。
- SCHARM, W.
 1986 Traditional Production and Marketing of Dried Fish in Mauritania. Cured Fish Production in The Tropics, Quezon City: *Philippine German Fisheries Project*, pp. 79-83.
- SPENCER, J.
 1966 *Shifting Cultivation in Southeastern Asia*. University of California Press.
- 篠田 統
 1966 『すしの本』柴田書店。
 1974 『中国食物史』柴田書店。
- SOYER, A.
 1853 *The Pantrophom*. London: Paddington.
- 高谷好一
 1975 「稲作圏の歴史」市村真一編『稲と農民』京都大学東南アジア研究センター, pp. 28-59。
 1985 『東南アジアの自然と土地利用』勁草書店。
- 多紀保彦
 1975 「メコンデルタの魚相と内水面漁業」『東南アジア研究』13(1): 146-160。
- 田辺繁治
 1978 「ラーンナタイ農村における環境認識」石毛直道編『環境と文化』日本放送出版協会, pp. 81-131。
- TANNAHILL, R.
 1973 *Food in History*. New York: Stein and Day.
- THAKUR, S.
 1982 *The Tai Phakes of Assam*. Delhi: B. R. Publishing Corporation.
- 徳永俊夫
 1983 「塩蔵品 総論」三輪勝利監修『水産加工品総覧』光琳, pp. 77-80。
- 渡部忠世
 1983 『アジア稲作の系譜』法政大学出版局。